

GEBRAUCHSANWEISUNG
MODE D'EMPLOI
INSTRUCTIONS FOR USE
ISTRUZIONI PER L'USO

Spring
SWISS DESIGN

Spring Auftisch-Induktionskochstelle



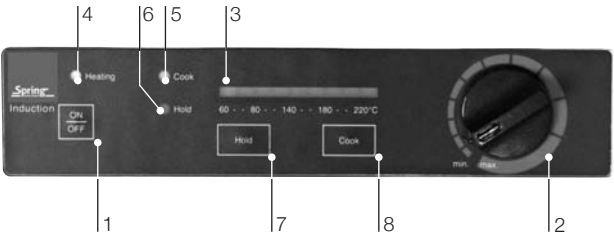
D

F

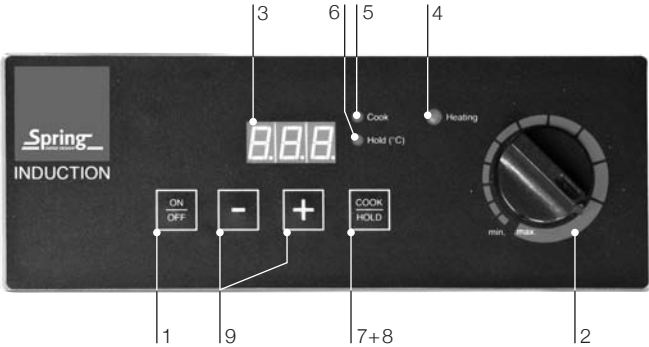
GB

I

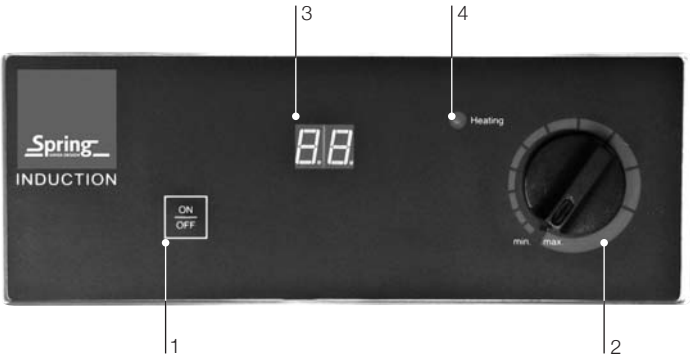
Art. Nr. 58 9625 25 01



Art. Nr. 58 9635 35 01



Art. Nr. 58 9640 35 01



Art. Nr. 58 9637 35 01



Inhalt

	Seite
1 Vor dem ersten Gebrauch	4
1.1 Einleitung	4
1.2 Haftung	4
2 Bestimmungsgemäße Verwendung	4
2.1 Verwendungszweck	4
2.2 Bekannte Fehlanwendungen	4
3 Wichtige Sicherheitshinweise	5
3.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	5
4 Inbetriebnahme	6
4.1 Anforderungen an den Aufstellungsort	6
5 Kochgeschirr	7
5.1 Geschirr zum Kochen	7
6 Bedienung	8
6.1 Funktionsweise	8
6.2 Inbetriebnahme/Bedienung 58 9625 25 01	8
6.3 Inbetriebnahme/Bedienung 58 9635 35 01	9
6.4 Inbetriebnahme/Bedienung 58 9640 35 01	9
6.5 Inbetriebnahme/Bedienung 58 9637 35 01	9
6.5.1 Timer-Funktion	10
6.5.2 Kindersicherung	10
6.5.3 Temperatur-Sensor	11
6.6 Sicherheitsmerkmale	11
7 Reinigung	12
7.1 Reinigung der Glaskeramikplatte (Kochplatte)	12
7.2 Luftein- und Austrittsöffnungen	12
8 Wartung/Instandhaltung	12
9 Reparaturen	12
10 Fehlerbehebung	13
11 Lagerung	14
12 Entsorgung	14
13 Technische Daten	14

1 Vor dem ersten Gebrauch

1.1 Einleitung

Dieses Gerät entspricht den höchsten Sicherheitsanforderungen. Dennoch wird, wie bei jedem elektrisch betriebenen Gerät, auch beim Betrieb der Induktionskochstelle besondere Sorgfalt verlangt.

Aus diesem Grund bitten wir Sie, die Gebrauchsanleitung vor dem Gebrauch sorgfältig zu lesen. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise. Nichtbeachtung kann zu schweren Personen- und Sachschäden führen.

Stellen Sie sicher, dass Ihr Personal, welches mit der Induktionskochstelle arbeitet, fachkundig anhand dieser Gebrauchsanweisung instruiert wurde. Diese Gebrauchsanweisung sollte immer zum Nachschlagen greifbar sein.

Gebrauchsanweisung lesen!

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor dem Gebrauch sorgfältig durch! Beachten Sie speziell die Sicherheitshinweise! Nichtbeachtung der Hinweise kann zu Personen- und Sachschäden führen.

1.2 Haftung

Bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sowie Nichtbeachtung der Sicherheitsweise übernimmt Spring International GmbH keine Haftung für dadurch entstandene Sach- oder Personenschäden.

2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Induktionskochstelle darf nur durch handlungsfähige Personen bedient werden, die die Tragweite aller in dieser Gebrauchsanweisung genannten Fehlanwendungen und Sicherheitshinweise überblicken und verstanden haben. Bedienung durch Kinder ist nur unter Aufsicht gestattet.

2.1 Verwendungszweck

Zubereiten und warmhalten von Lebensmitteln unter Verwendung von geeignetem Kochgeschirr.

2.2 Bekannte Fehlanwendungen

Folgende Fehlanwendungen sind gefährlich und daher aus Sicherheitsgründen verboten:

- Betrieb der Induktionskochstelle ohne Aufsichtsperson. Dies kann zu Fehlbedienungen und möglichen Personenschäden führen.
- Mangelhafte Reparatur kann die Funktion beeinträchtigen. Lassen Sie diese nur durch autorisierte Fachleute durchführen. Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile!
- Betrieb der Induktionskochstelle mit leerem Kochgeschirr führt zu extremer Überhitzung. Verbrennungsgefahr und Beschädigung von Induktionskochstelle und Kochgeschirr.
- Inbetriebnahme oder Weitergebrauch bei beschädigten Teilen an der Induktionskochstelle, z. B. Glaskeramikplatte, Zuleitung usw., ist gefährlich und kann zu Personenschäden führen.
- Nichteinhalten der vorgeschriebenen Luftführung und Minimalabstände beim Aufstellen der Aufsicht-Induktionskochstelle kann zu Betriebsstörungen, Überhitzung und Brandgefahr führen.
- Falsches, nicht durch uns vorgeschlagenes Kochgeschirr kann zu Betriebsstörungen und Sachbeschädigungen führen.
- Benutzen Sie die Induktionskochstelle nicht als Arbeits- oder Ablagefläche, um Beschädigungen der Glaskeramik-Oberfläche zu vermeiden.

3 Wichtige Sicherheitshinweise

Obwohl sich die Induktionskochstelle durch einen hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandard auszeichnet, können bei Bedienungsfehlern oder unsachgemäßer Verwendung Verletzungen oder Sachbeschädigungen nicht ausgeschlossen werden. Beachten Sie darum die mit den folgenden Symbolen gekennzeichneten Sicherheitshinweise:



Gefahr!

Bei Nichtbeachtung können dauernde Personen- und/oder größere Sachschäden auftreten.



Vorsicht!

Bei Nichtbeachtung können leichte bis mittlere Personen- und/oder Sachschäden auftreten.

3.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



Gefahr!

Stellen oder legen Sie keine metallischen Gegenstände wie z.B. Besteck auf die Kochfläche. Diese könnten sich erhitzen und zu schweren Verbrennungen führen.



Gefahr!

Berühren Sie niemals die Kochfläche. Diese nimmt die Rückwärme des Kochgeschirrs auf, was zu Verbrennungen führen kann.



Gefahr!

Stellen Sie keine fest geschlossenen Behälter wie z.B. Konservendosen auf die Induktionskochstelle. Diese können explodieren und große Personen- und Sachschäden verursachen.



Gefahr!

Verbrennungsgefahr! Bei unsachgemäßem Gebrauch, d.h. beim Verwenden von falschen Wärmequellen, z.B. Induktionskochstelle auf dem Kochmodus, statt auf dem Warmhaltemodus (ausser Modell 58 9640 35 01). Als Folge sind schwere Verbrennungen möglich!



Gefahr!

Personen mit Herzschrittmachern. Bitte konsultieren Sie vor dem Arbeiten mit Induktion Ihren Arzt und versichern Sie sich, dass Ihr Herzschrittmacher durch das Magnetfeld der Induktion nicht beeinflusst wird. Es besteht sonst die Gefahr von Herzrhythmusstörungen.



Gefahr!

Halten Sie die Induktionskochstelle jederzeit sauber. Beachten Sie dabei die entsprechenden Reinigungsvorschriften im Kapitel 7, die Aufstellvorschriften im Kapitel 4.1 sowie die gesetzlichen Hygienevorschriften. Nichtbeachtung kann zu leichten bis schweren Personenschäden führen.



Vorsicht!

Die Induktionskochstelle muss genügend Abstand zu brennbaren Materialien aufweisen. Es ist auf ausreichende Belüftung zu achten. In jedem Fall sind die lokalen feuer- und baupolizeilichen Vorschriften zu beachten.



Vorsicht!

Halten Sie magnetische Datenträger wie Kreditkarten usw. von der Induktionskochstelle fern, um einen Datenverlust zu vermeiden.



Vorsicht!

Die Verwendung von Simmertöpfen erfordert besondere Vorsicht, da diese unbemerkt leerkochen können.



Vorsicht!

Wenn Sie in der Nähe des Induktionskochfeldes weitere elektrische Geräte benutzen, stellen Sie sicher, dass deren Anschlussleitungen nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.

**Vorsicht!**

Legen Sie keine Alufolie oder Gegenstände aus Kunststoff oder aus anderen nicht hitzebeständigen Materialien auf die Glaskeramikoberfläche.

**Gefahr**

Stecken Sie keine Gegenstände in die Luftein- oder Ausgänge. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

4 Inbetriebnahme

**Gefahr!**

Wenn Sie einen Riss oder eine andere Beschädigung der Glaskeramik-Oberfläche feststellen, schalten Sie das Gerät sofort aus. Ziehen Sie wenn möglich sofort den Netzstecker oder schalten Sie die entsprechende Sicherung aus. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

**Gefahr!**

Netzspannung! Manipulationen an der Induktionskochstelle, welche über die normale Bedienung hinausgehen, dürfen nur erfolgen, wenn das Gerät nicht angeschlossen ist. Unbedingt den Netzstecker vorher aus der Steckdose ziehen. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

**Gefahr!**

Ein beschädigtes Netzkabel ist lebensgefährlich und muss sofort ersetzt werden. Dies darf nur durch eine autorisierte Fachperson geschehen. Netzstecker nur in eine Steckdose mit Schutzleiter einstecken. Die Schutzwirkung darf nicht durch ein Verlängerungskabel ohne Schutzleiter aufgehoben werden.

**Gefahr!**

Beachten Sie die unter Kapitel 4.1 beschriebenen Anforderungen an den Aufstellungsort. Nichtbeachtung kann zu Feuerschäden an Gebäuden oder Gegenständen und Verbrennungen an Personen führen.

**Gefahr!**

Tauchen Sie weder die Induktionskochstelle noch die Elektrozuleitung in Wasser ein und richten Sie nie einen offenen Wasserstrahl darauf. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages!

**Vorsicht!**

Verwenden Sie die Induktionskochstelle nicht ungeschützt im Freien. Feuchtigkeit kann zu Betriebsstörungen führen.

4.1 Anforderungen an den Aufstellungsort

- Stellen Sie die Induktionskochstelle an einem standsicheren Ort auf, und achten Sie darauf, dass diese horizontal steht.
- Stellen Sie die Induktionskochstelle nicht neben oder auf heiße Flächen (Heizkörper, Kochplatten oder andere Wärmequellen). Es besteht Brand- oder Kurzschlussgefahr!
- Stellen Sie die Induktionskochstelle nicht auf oder gegen brennbare Materialien!
- Achten Sie darauf, dass von der Frontseite her genügend kalte Luft angesaugt werden kann (max. 40°C). Halten Sie mindestens 5 cm Abstand zwischen der Geräteterückseite und der nächsten Wand, damit die erwärmte Abluft ungehindert entweichen kann.
- Falls die Induktionskochstelle auf einem Tischtuch steht, achten Sie darauf, dass dieses genügend gespannt ist und nicht vom Lüfter angesaugt werden kann. Wenn dies der Fall ist, kann zu wenig Frischluft angesaugt werden und das Gerät schaltet innerhalb weniger Minuten ab, um nicht zu überhitzen.

5 Kochgeschirr

5.1 Geschirr zum Kochen

Wir empfehlen das induktionsfähige Spring-Kochgeschirr zu benutzen. Dieses ist optimal auf die Induktionskochstelle abgestimmt.

Desweiteren ist Kochgeschirr aus folgenden Materialien auf der Induktionskochstelle einsetzbar:

- Eisen.
- Stahlguss.
- Emailliertes Kochgeschirr aus Eisen- oder Stahlguss.

Induktions WOK-Kochstelle 58 9640 35 01

- Wir empfehlen die induktionsfähigen Spring-Wok-Pfannen zu benutzen. Diese sind optimal auf die Form der Glasmulde abgestimmt, andere Kochgefäße können die Glasmulde beschädigen.

Induktionskochstellen 58 9625 25 01, 58 9635 35 01 und 58 9637 35 01

- Der Pfannenboden muss flach sein.
- Der Pfannenboden darf keine Standfüsse haben.
- Bei 58 9625 25 01 sollte der Bodendurchmesser der Kochgefäße zwischen 10 cm und 26 cm liegen.
- Bei 58 9635 35 01 sollte der Bodendurchmesser der Kochgefäße zwischen 14 cm und 28 cm liegen.
- Bei 58 9637 35 01 sollte der Bodendurchmesser der Kochgefäße zwischen 12 cm und 26 cm liegen.



Vorsicht!

Die Verwendung von Simmertöpfen erfordert besondere Vorsicht, da diese unbemerkt leerkochen können.

Folgendes Kochgeschirr ist für den Einsatz auf der Induktionskochstelle nicht geeignet:

- Kochtöpfe mit einem kleineren Durchmesser als 10 cm.
- Kochtöpfe aus Aluminium, Keramik, Glas, Kupfer oder Bronze ohne induktionstauglichen Boden.
- Töpfe mit Füßen oder gewölbtem Boden.

Tipp: In der Regel ist eine Pfanne dann induktionsfähig, wenn ein Magnet an der Pfannenbodenunterseite haftet.

6 Bedienung

Vorsicht!

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.



Vorsicht!

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.



Vorsicht!

Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem betreiben.



Vorsicht!

Erhitzen Sie Fett und/oder Öl nur langsam und nur unter Aufsicht, um eine Überhitzung zu vermeiden. Überhitztes Öl/Fett kann sich selbst entzünden. Brandgefahr. Brennendes Öl/Fett darf nicht mit Wasser gelöscht werden.



Vorsicht!

Sollten Zucker oder stark zuckerhaltige Lebensmittel auf dem Glaskeramikfeld schmelzen, bitte sofort mit einem Glaskeramikschraber vom Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.



Vorsicht!

Lassen Sie das Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt auf der Induktionskochstelle stehen. Dies könnte zum Überlaufen oder Entzünden des Kochgutes führen.



Vorsicht!

Glaskeramikplatte der Induktionskochstelle unmittelbar nach Gebrauch nicht berühren. Die Restwärme kann Verbrennungen verursachen!



Vorsicht!

Keine anderen Gegenstände wie Topfdeckel oder Küchenwerkzeuge auf die Induktionskochstelle legen. Bei eingeschalteter Induktionskochstelle können sich diese erhitzen und Verbrennungen verursachen.



6.1 Funktionsweise

Eine Induktionsspule mit Hochfrequenz (20–35 kHz) ist unterhalb der Glaskeramikplatte platziert. Diese heizt das auf der Glaskeramikplatte stehende Kochgeschirr auf. Die Wärme entsteht somit im Kochgeschirr. Dadurch ist ein Kochen mit hohem Wirkungsgrad möglich, da kaum Wärmeverluste zwischen Induktionskochstelle und Kochgeschirr entstehen.

Induktion reagiert sofort. Die Wärme ist nach dem Einschalten der Induktionskochstelle in Sekunden da und ist nach dem Abstellen ebenso schnell wieder weg. Am ehesten ist dies mit dem Kochen auf einer Gaskochstelle vergleichbar.

6.2 Inbetriebnahme / Bedienung 58 9625 25 01

1. Stecken Sie den Stecker der Induktionskochstelle in eine geeignete Steckdose gemäß Kapitel 14 **Technische Daten**.
2. Drücken Sie die **ON/OFF** – Taste (1), um das Gerät einzuschalten.
3. Wählen Sie die gewünschte Leistung mit dem Leistungsregelknopf (2) vor. Die vorgewählte Leistung wird im Display (3) angezeigt. Je höher die Leistung, desto mehr Lämpchen brennen. Das **COOK** – Lämpchen (5) leuchtet und zeigt Ihnen, dass sich das Gerät im Kochmodus befindet.
4. Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr wie in Kapitel 5 beschrieben in die Mitte der Glaskeramik-Kochfläche. Das **HEATING** – Lämpchen (4) leuchtet, wenn ein geeignetes Kochgeschirr erkannt und aufgeheizt wird.

- Die gewünschte Leistung kann nun während des Kochens mittels Leistungsregelknopf (2) eingestellt werden.
- Um Speisen warmzuhalten, wechseln Sie durch Drücken der **HOLD** – Taste (7) in den Warmhaltemodus. Das **HOLD** – Lämpchen (6) leuchtet und zeigt Ihnen an, dass Sie sich im Warmhaltemodus befinden.
- Im Display (3) wird Ihnen angezeigt, auf welcher Temperatur das Kochgut warmgehalten wird. Durch wiederholtes Drücken der **HOLD** – Taste (7) können Sie die Warmhaltetemperaturen wählen.
- Um in den Kochmodus zurück zu wechseln, drücken Sie die **COOK** – Taste (8).
- Schalten Sie das Gerät durch Drücken der **ON/OFF** – Taste (1) nach dem Gebrauch aus.

6.3 Inbetriebnahme / Bedienung 58 9635 35 01

- Stecken die den Stecker der Induktionskochstelle in eine geeignete Steckdose gemäß Kapitel 14 **Technische Daten**.
- Um das Gerät einzuschalten, sind 2 Aktionen nötig: 1. Drücken Sie die **ON/OFF** – Taste (1). 2. Drücken Sie die **+** Taste (9) oder drehen Sie den Leistungsregelknopf (2) innerhalb von 5 Sekunden. Das Display (3) leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
- Wählen Sie die gewünschte Leistung mit dem Leistungsregelknopf (2) vor. Die vorgewählte Leistung wird im Display (3) mit den Zahlen 1 bis 19 anzeigt. Je höher die Zahl, desto höher die Leistung. Das **COOK** – Lämpchen (5) leuchtet und zeigt Ihnen an, dass Sie sich im Kochmodus befinden.
- Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr wie in Kapitel 5 beschrieben in die Mitte der Glaskeramik-Oberfläche. Das **HEATING** – Lämpchen (4) leuchtet, wenn ein geeignetes Kochgeschirr erkannt und aufgeheizt wird. Die gewünschte Leistung kann während des Kochens mit dem Leistungsregelknopf (2) eingestellt werden.
- Um Speisen warmzuhalten, wechseln Sie durch Drücken der **COOK/HOLD** –Taste (7+8) in den Warmhaltemodus. Das **HOLD** – Lämpchen (6) leuchtet und zeigt Ihnen an, dass Sie sich im Warmhaltemodus befinden.
- Im Display (3) wird Ihnen angezeigt, auf welcher Temperatur das Kochgut warmgehalten wird. Durch Drücken der **+** Taste (9) kann die gewünschte Warmhaltetemperatur schrittweise erhöht oder durch Drücken der **-** Taste (9) schrittweise gesenkt werden.
- Um in den Kochmodus zurück zu wechseln, drücken Sie die **COOK/HOLD** – Taste (7+8).
- Schalten Sie das Gerät durch Drücken der **ON/OFF** – Taste (1) nach dem Gebrauch aus.

6.4 Inbetriebnahme / Bedienung 58 9640 35 01

- Stecken Sie den Stecker der Induktionskochstelle in eine geeignete Steckdose gemäß Kapitel 14 **Technische Daten**.
- Um das Gerät einzuschalten, sind 2 Aktionen nötig: 1. Drücken sie die **ON/OFF** – Taste (1). 2. Drehen Sie den Leistungsregelknopf (2) innerhalb von 5 Sekunden. Das Display (3) leuchtet wenn das Gerät eingeschaltet ist.
- Wählen Sie die gewünschte Leistung mit dem Leistungsregelknopf (2) vor. Die vorgewählte Leistung wird im Display (3) mit den Zahlen 1 bis 19 angezeigt. Je höher die Zahl desto höher die Leistung.
- Stellen Sie eine Spring-WOK-Pfanne in die Kochmulde. Das **HEATING** – Lämpchen (4) leuchtet, wenn die WOK-Pfanne erkannt und aufgeheizt wird.
- Die gewünschte Leistung kann während des Kochens mit dem Leistungsregelknopf (2) eingestellt werden.
- Schalten Sie das Gerät durch Drücken der **ON/OFF** – Taste (1) nach dem Gebrauch aus.

D

6.5 Inbetriebnahme / Bedienung 58 9637 35 01

- Stecken Sie den Stecker der Induktionskochplatte in eine geeignete Steckdose gemäß Kapitel 14 **Technische Daten**.
- Um das Gerät einzuschalten, sind 2 Aktionen nötig: 1. Halten Sie die **ON/OFF** – Taste (1) für ca. 2 Sekunden gedrückt. 2. Drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden die **HEAT** (12) – oder **TEMP** – Taste (14), um die gewünschte Leistung oder die Temperatur auszuwählen. Anderenfalls schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen automatisch ab.

3. Um die Leistung auszuwählen, drücken Sie die **HEAT** – Taste (12). Die Leistungsstufe wählen Sie durch Drücken der **+** oder **–** Taste (9) von 1 bis 12 aus. Im Display (3) werden die ausgewählte Leistung sowie ein Topfsymbol angezeigt.
4. Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr, wie in Kapitel 5 beschrieben in die Mitte der Glaskeramik-Kochfläche.
5. Um die Temperatur auszuwählen, drücken Sie die **TEMP** – Taste (14) sowie die **+** oder **–** Taste (9). Sie können die Temperatur zwischen 40°C und 220°C einstellen. Das Display (3) zeigt die aktuelle sowie die gewünschte Temperatur an. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, leuchten drei Pfeile im Display (3) auf.
Tip: Zum Warmhalten wählen Sie eine niedrigere Temperatur aus.
6. Solange das Gerät heizt, blinkt das Topfsymbol.
7. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der **ON/OFF** – Taste (1) nach dem Gebrauch aus.

6.5.1 Timer- Funktion

1. Drücken Sie die **TIMER** – Taste (10).
2. Durch Drücken der **HR/MIN** – Taste (11) können Sie die Stunden- bzw. Minuteneinstellung aktivieren. Mit der **+** oder **–** Taste (9) können Sie die gewünschte Zeit auswählen.
Es müssen Stunden (0 – 24) und Minuten (0 – 59) ausgewählt werden, anderenfalls wird die Einstellung nicht gespeichert.
Beispiel: Das Gerät soll sich nach 30 Minuten ausschalten. Wählen Sie hierfür 00(HR):30(MIN).
Das Gerät soll sich nach 1 Stunde ausschalten. Wählen Sie hierfür 01(HR):00(MIN).
3. Nach der Zeitauswahl wechselt das Gerät automatisch in den Leistungs- oder Temperaturmodus zurück.
4. Um die Timer- Einstellung zu löschen, drücken Sie die **TIMER** – Taste (10) und halten dann die **HR/MIN** – Taste (11) für ca. 1 – 2 Sekunden gedrückt.

6.5.2 Kindersicherung

1. Die Kindersicherung kann aktiviert werden, sobald das Gerät am Strom angeschlossen ist, auch wenn es noch nicht angeschaltet wurde. Um die Kindersicherung einzuschalten, halten Sie die **LOCK** – Taste (13) für 3 Sekunden gedrückt. Es wird **LOCK** auf dem Display angezeigt.
2. Das Gerät kann trotz der Kindersicherung mit der **ON/OFF** – Taste (1) ausgeschaltet werden.
3. Die Kindersicherung schalten Sie aus, indem Sie die **LOCK** – Taste (13) solange gedrückt halten, bis das **LOCK** – Symbol nicht mehr im Display dargestellt ist.

6.5.3 Temperatur- Sensor

- Zur genaueren Temperatur-Überwachung ist das Gerät mit einem Temperatursensor ausgestattet. Die Position ist durch einen kleinen Kreis auf dem Glaskeramikkfeld gekennzeichnet.
- Für eine optimale Temperatur-Überwachung muss das Kochgeschirr diesen Kreis bedecken. Die Induktionseinheit zeigt Ihnen die aktuelle Temperatur des Kochguts auf dem Display an. Durch technische Gegebenheiten kann es vorkommen, dass die angezeigte Temperatur nicht zu 100% der tatsächlichen Temperatur entspricht (z. B. wenn der Topf gut befüllt ist). Für diesen Fall lässt sich die Temperaturanzeige mit den folgenden Schritten justieren:
 - Schalten Sie die Induktionseinheit ohne Kochgeschirr auf dem Ceranfeld ein.
 - Halten Sie die **TIMER** – Taste (10) für etwa 3 Sekunden gedrückt. Sobald der Schriftzug **PROGRAM** auf dem Display blinkt, befinden Sie sich im Einstellmodus der Temperaturanzeige.
 - Sie können die angezeigte Temperatur nun mit der **+** oder **-** Taste (9) der Induktionseinheit in einem Bereich von -31°C bis +31°C exakt einstellen. Wir empfehlen die Verwendung eines Küchenthermometers zur Messung der Temperatur des Kochguts. Justieren Sie dann die Temperaturanzeige der Induktionseinheit wie folgt:
 - Ist die Temperatur des Kochguts 5°C geringer, als die Induktionseinheit anzeigt, stellen Sie die Anzeige auf -5 ein.
 - Ist die Temperatur des Kochguts 5°C höher, als die Induktionseinheit anzeigt, stellen Sie die Anzeige auf +5 ein.
 - Speichern Sie nun den eingestellten Wert, indem Sie die **TEMP** – Taste (14) für ca. 3 Sekunden gedrückt halten, bis der Schriftzug **PROGRAM** aufhört, zu blinken. Der Wert ist in der Induktionseinheit gespeichert und wird auch nach dem Aus- und wieder Einschalten so lange verwendet, bis Sie die Temperaturanzeige erneut kalibrieren.
 - Halten Sie die **TIMER** – Taste (10) für ca. 3 Sekunden gedrückt, um wieder in den normalen Betriebsmodus zu wechseln. Es kann jetzt sofort Kochgeschirr auf die Induktionseinheit gestellt werden.
- Um die Temperaturanzeige wieder auf +/- 0 zurückzusetzen, betreten Sie den Einstellmodus und speichern Sie den Startwert 0 durch gedrückt Halten der **TEMP** – Taste (14) ab.

Hinweis: Die exakte Temperatur ist abhängig von verschiedenen Faktoren. Sie erhalten eventuell unterschiedliche Temperaturen je nach Gargut und Kochgeschirr. Stellen Sie das Gerät bei Bedarf neu ein.

6.6 Sicherheitsmerkmale

Automatische Stromunterbrechung/Abschalten

Kann die Induktionskochstelle innerhalb von 60 Sekunden kein geeignetes Kochgeschirr erkennen, schaltet sie sich automatisch ab.

Pfannen-Überhitzungsschutz

Wird das Kochgeschirr überhitzt, z.B. wenn es leer betrieben wird, schaltet die Induktionskochstelle automatisch ab.

Elektronik-Überhitzungsschutz

Die Elektronik im Inneren der Induktionskochstelle wird ständig überwacht. Wird die Temperatur im Inneren auf Grund ungenügender Luftzirkulation oder sonstigen Einflüssen zu hoch, schaltet das Gerät automatisch ab, um Beschädigungen zu vermeiden. Nach dem Abkühlen und der Fehlerbeseitigung kann diese wieder eingeschaltet werden.

Elektronik Störungsabschaltung

Der Mikroprozessor ist mit einer Störungsüberwachung ausgestattet (Watch Dog). Tritt ein Softwarefehler auf, schaltet das Gerät automatisch ab und lädt die Daten neu. Der störungsfreie Betrieb ist danach wieder gewährleistet.

7 Reinigung

Reinigen Sie die Induktionskochstelle nach jedem Gebrauch.



Gefahr!

Vor dem Reinigen unbedingt Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages!



Vorsicht!

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Verbrennungsgefahr!

7.1 Reinigung der Glaskeramikplatte (Kochplatte)



Vorsicht!

Verwenden Sie keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Glaskeramikplatte beschädigen!



Vorsicht!

Entfernen Sie alle Reinigungsmittelrückstände vollständig von der Glaskeramikplatte. Diese korrodieren beim Aufheizen und hinterlassen dauerhafte Flecken!

- Bei leichter Verschmutzung verwenden Sie ein feuchtes Tuch und etwas Spülmittel.
- Für hartnäckige Verschmutzungen verwenden Sie den Spring Inox Cleaner und ggf. einen geeigneten Reinigungsschaber.
- Nach der Reinigung reiben Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch trocken.

7.2 Luftein- und Austrittsöffnungen

Reinigen Sie die Luftein- und Austrittsöffnungen regelmäßig, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden. Alle Spring Induktionskochstellen sind an der Geräteunterseite mit einem waschbaren Metall-Fettfilter ausgestattet. Dieser schützt das Geräteinnere vor Verfettung und verhindert somit Störungen. Dieser kann zur Reinigung ohne Werkzeug herausgezogen werden, ohne das Gerät umzudrehen. Waschen Sie den Fettfilter von Hand oder in der Spülmaschine, regelmäßig, mindestens einmal im Monat, abhängig vom Verschmutzungsgrad. Kontrollieren und säubern Sie auch regelmäßig die Luftaustrittsöffnungen auf der Geräterückseite. Diese können durch Staub und Fettdunst verkleben. Falls die Belüftung nicht einwandfrei gewährleistet ist, schaltet die Induktionskochstelle infolge Überhitzung automatisch ab.

8 Wartung / Instandhaltung

Die Wartung/Instandhaltung beschränkt sich auf die Reinigung gemäß Kapitel 7.

9 Reparaturen

Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden. Bei Fragen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder unseren Kundendienst.

10 Fehlerbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Störungsbehebung
Induktionskochstelle schaltet nicht ein.	1. Keine Speisespannung 2. Interner Defekt	1. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose ein. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose die benötigte Spannung führt. 2. Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.
Die HEATING -Lampe blinkt und das Kochgeschirr wird nicht warm.	1. Das Kochgeschirr ist für Induktion ungeeignet oder der Bodendurchmesser ist zu klein. 2. Das Kochgeschirr steht nicht in der Mitte der Glaskeramikplatte.	1. Verwenden sie ein geeignetes Kochgeschirr gemäß Kapitel 5. 2. Zentrieren Sie das Kochgeschirr anhand der Ringe auf der Glaskeramikplatte.
Während dem Kochprozess fällt plötzlich die Heizleistung aus.	1. Die Induktionskochstelle ist intern überhitzt. 2. Das Kochgeschirr ist überhitzt, weil es leer betrieben wurde.	1. Gewährleisten Sie eine gute Luftzirkulation wie in Kapitel 4.1 beschrieben. 2. Nehmen Sie das Kochgeschirr vorsichtig von der Glaskeramikplatte und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Die Heizleistung ist zu gering.	1. Das Kochgeschirr ist nicht flach oder das Material ist ungeeignet.	1. Verwenden sie ein geeignetes Kochgeschirr gemäß Kapitel 5.

Bei Störungen oder Fragen jeglicher Art, kontaktieren Sie bitte Ihre Servicestelle oder direkt:

Spring International GmbH
Hörscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch

11 Lagerung

Die Auftisch-Induktionskochstelle ist an einem trockenen Ort aufzubewahren. Feuchtigkeit kann zu Betriebsstörungen führen.

12 Entsorgung

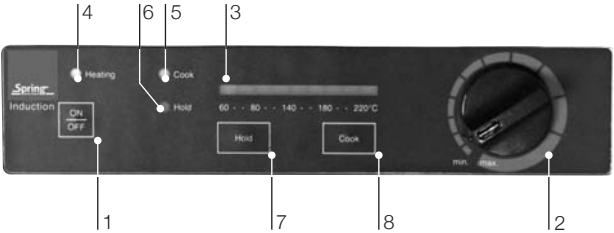
Nach Ablauf der Lebensdauer der Auftisch-Induktionskochstelle muss diese fachgemäß entsorgt werden. Im Gerät sind elektrische, elektromechanische und elektronische Bauteile enthalten. Beachten Sie dabei die nationalen Bestimmungen. Stellen Sie bei der Entsorgung sicher, dass das Gerät nicht von Dritten wieder in Betrieb genommen werden kann.

13 Technische Daten

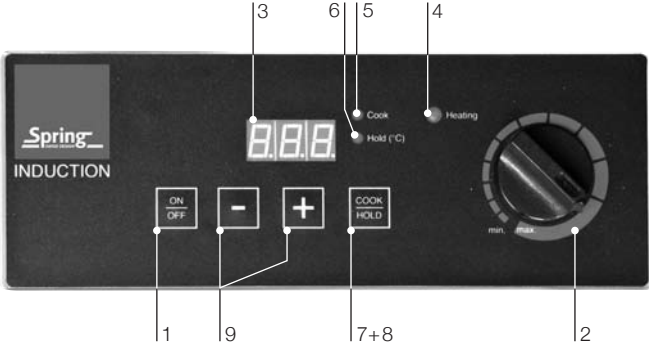
Bezeichnung	Induktionskochstelle	
	Modelle	
	58 9625 25 01	58 9635 35 01
Stecker	Schuko (EU)	Schuko (EU)
Spannung	230 VAC	230 VAC
Frequenz	50 Hz	50 Hz
Stromaufnahme	10.9 A	15.2 A
Nennleistung	2,5 KW	3,5 KW
Maße L x B x H	425 x 330 x 110 mm	520 x 385 x 175 mm
Gewicht	6,5 kg	13 kg
Temperaturbereich	60°C – 220°C	50°C – 230°C
Kochstufen	–	1 - 19
Arbeitsfrequenzbereich	20 – 35 kHz	20 – 35 kHz

Bezeichnung	Induktionskochstelle	
	Modelle	
	58 9640 35 01	58 9637 35 01
Stecker	Schuko (EU)	Schuko (EU)
Spannung	230 VAC	230 VAC
Frequenz	50 Hz	50 Hz
Stromaufnahme	15.2 A	15.2 A
Nennleistung	3,5 KW	3,5 KW
Maße L x B x H	520 x 385 x 220 mm	450 x 328 x 110 mm
Gewicht	14 kg	6,9 kg
Temperaturbereich	–	40°C – 220°C
Kochstufen	1 – 19	1 - 12
Arbeitsfrequenzbereich	20 – 35 kHz	20 – 35 kHz

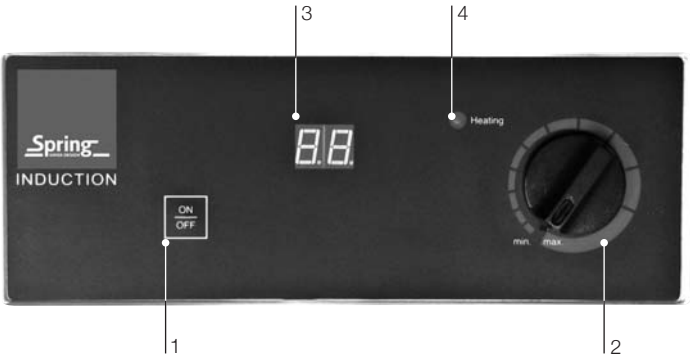
Référence 58 9625 25 01



Référence 58 9635 35 01



Référence 58 9640 35 01



Référence 58 9637 35 01



Sommaire

	Seite
1 Avant la première utilisation	18
1.1 Introduction	18
1.2 Responsabilité	18
2 Utilisation conforme à la destination	18
2.1 Usage prévu	18
2.2 Erreurs d'utilisation connues	18
3 Consignes de sécurité importantes	19
3.1 Consignes de sécurité générales	19
4 Mise en service	20
4.1 Exigences posées à l'endroit de l'utilisation	20
5 Plats de cuisson	21
5.1 Plats de cuisson	21
6 Utilisation	21
6.1 Mode de fonctionnement	22
6.2 Mise en service / Utilisation 58 9625 25 01	22
6.3 Mise en service / Utilisation 58 9635 35 01	23
6.4 Mise en service / Utilisation 58 9640 35 01	23
6.5 Mise en service / Utilisation 58 9637 35 01	23
6.5.1 Fonction minuteur	24
6.5.2 Sécurité enfants	24
6.5.3 Capteur de température	24
6.6 Caractéristiques de sécurité	25
7 Nettoyage	25
7.1 Nettoyage de la surface en vitrocéramique (plaque de cuisson)	25
7.2 Oûtes de ventilation	26
8 Entretien / maintenance	26
9 Réparations	26
10 Résolution de problèmes	27
11 Rangement	28
12 Élimination	28
13 Caractéristiques techniques	28

1 Avant la première utilisation

1.1 Introduction

Cet appareil est conforme aux exigences de sécurité les plus hautes. Cependant, comme tout appareil électrique, l'utilisation de la plaque à induction exige des précautions particulières.

C'est pourquoi, nous vous prions de lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation. Respectez particulièrement les consignes de sécurité. Leur non-respect peut provoquer de graves dommages physiques et matériels. Assurez-vous que le personnel qui travaille avec la plaque à induction a été formé par des spécialistes à l'aide de ce mode d'emploi. Ce mode d'emploi doit toujours être à portée de la main.

Lire le mode d'emploi !

Lisez attentivement le mode d'emploi avant l'utilisation ! Respectez particulièrement les consignes de sécurité ! Leur non-respect peut provoquer de graves dommages physiques et matériels.

1.2 Responsabilité

En cas d'utilisation non conforme ou du non-respect des consignes de sécurité, Spring International GmbH ne sera pas tenu responsable des dommages physiques ou matériels qui en découlent.

2 Utilisation conforme à la destination

La plaque à induction doit être utilisée uniquement par des personnes en pleine possession de leurs moyens, qui mesurent l'ampleur de toutes les mauvaises utilisations citées dans ce mode d'emploi et qui comprennent les consignes de sécurité. L'utilisation par des enfants doit se faire sous surveillance.

2.1 Usage prévu

Préparation et maintien au chaud d'aliments en utilisant les plats adaptés.

2.2 Erreurs d'utilisation connues

Les erreurs d'utilisation suivantes sont dangereuses et par conséquent interdites pour des raisons de sécurité :

- Mise en marche de la plaque à induction sans surveillance. Cela peut provoquer des dysfonctionnements et des dommages corporels éventuels.
- Une réparation déficiente peut influencer sur le fonctionnement. Confiez toute réparation à des spécialistes agréés uniquement. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine !
- La mise en service de la plaque à induction avec un plat vide dessus provoque une surchauffe. Risque d'incendie et endommagement de la plaque à induction et du plat.
- La mise en service ou le fait de continuer à utiliser la plaque à induction avec des pièces défectueuses, comme par exemple la surface en vitrocéramique, le câble, etc. est dangereux et peut provoquer des dommages physiques.
- La mauvaise circulation de l'air et le non-respect des écartements minimaux en posant la plaque à induction peut provoquer des dysfonctionnements, la surchauffe et un risque d'incendie.
- L'utilisation de plats inappropriés, autres que ceux que nous recommandons peut provoquer des dysfonctionnements et des dommages matériels.
- N'utilisez pas la plaque à induction comme plan de travail ou de rangement pour éviter d'abîmer la surface en vitrocéramique.

3 Importantes consignes de sécurité

Bien que la plaque à induction se distingue par des normes de sécurité et de qualité sévères, il ne faut pas exclure le risque de blessures ou de dommages matériels en cas d'erreurs d'utilisation ou d'utilisation abusive. C'est pourquoi vous devez respecter les consignes de sécurité marquées des symboles suivants :



Danger !

Le non respect peut entraîner des dommages physiques durables et/ou des dégâts matériels très importants.



Attention !

Le non respect peut entraîner des dommages physiques et/ou des dégâts matériels légers à moyens.

3.1 Consignes générales de sécurité



Danger !

Ne posez aucun objet métallique comme des couverts sur la surface de cuisson. Ils pourraient chauffer et provoquer des brûlures graves.



Danger !

Ne touchez jamais la surface de cuisson. Elle réfléchit la chaleur des plats, ce qui peut provoquer des brûlures.



Danger !

Ne posez aucun récipient fermé hermétiquement, comme une boîte de conserve sur la plaque à induction. Le récipient risque d'exploser en provoquant de graves dommages physiques et dégâts matériels.



Danger !

Risque de brûlure ! En cas d'utilisation abusive par emploi de la mauvaise source de chaleur, en utilisant par exemple la plaque à induction en mode de cuisson au lieu du mode de maintien au chaud (sauf modèle 58 9640 35 01). En conséquence de graves brûlures ne sont pas à exclure !



Danger !

Personnes avec stimulateur cardiaque. Veuillez consulter votre médecin avant de travailler avec l'induction et assurez-vous que le stimulateur cardiaque ne sera pas perturbé par le champ magnétique de l'induction. Vous risquez sinon des troubles du rythme cardiaque.



Danger !

La plaque à induction doit toujours rester propre. Suivez pour ce faire les conseils de nettoyage au chapitre 7, les conseils de pose de la section 4.1 ainsi que les règles d'hygiène légales. Le non-respect de ces consignes peut provoquer des problèmes physiques de légers à graves.



Attention !

La plaque à induction doit être placée à une distance suffisante des matières inflammables. Il faut veiller à une ventilation suffisante. Dans tous les cas, il faut respecter les consignes locales d'incendie et du service d'urbanisme.



Attention !

Tenez les supports de données magnétiques tels que cartes de crédit etc. à l'écart de la plaque à induction pour éviter la perte des données.



Attention !

L'utilisation de mijoteuses demande une attention particulière car celles-ci peuvent se vider de leur eau sans que cela se remarque.



Attention !

Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de la plaque à induction, veillez à ce que les cordons électriques ne soient pas en contact avec la surface chaude.

**Attention !**

Ne posez pas de feuille d'aluminium ni d'objet en plastique ou en matière ne résistant pas à la chaleur sur la surface en vitrocéramique.

**Danger**

N'insérez aucun objet dans les ouïes de ventilation. Il y a risque d'électrocution.

4 Mise en service

**Danger !**

Si vous constatez une fissure ou tout autre problème à la surface en vitrocéramique, éteignez immédiatement le réchaud. Débranchez si possible le câble secteur ou déconnectez le fusible en question. Il y a risque d'électrocution.

**Danger !**

Tension secteur ! Toute manipulation de la plaque à induction qui dépasse le cadre d'une utilisation normale, ne peut se faire que quand le réchaud n'est pas branché. Il est indispensable de débrancher d'abord le câble de la prise. Il y a risque d'électrocution.

**Danger !**

Un câble secteur endommagé constitue un danger de mort et doit être remplacé immédiatement. Cela ne peut être fait que par un technicien autorisé. Ne brancher le câble secteur que dans une prise avec conducteur de protection. La protection ne doit pas être inhibée par une rallonge sans conducteur de protection.

**Danger !**

Respectez les exigences posées au lieu d'implantation et décrites à la section 4.1. Le non-respect risque d'entraîner des dégâts d'incendie sur les bâtiments ou objets ou des brûlures sur les personnes.

**Danger !**

Ne plongez pas la plaque à induction, ni l'alimentation électrique dans l'eau et ne dirigez pas de jet d'eau dans cette direction. Il y a risque d'électrocution.

**Attention !**

N'utilisez pas la plaque à induction sans protection à l'air libre. L'humidité peut provoquer des dysfonctionnements.

4.1 Exigences posées à l'endroit de l'utilisation

- Posez la plaque à induction à un endroit stable en veillant à ce qu'elle soit parfaitement horizontale.
- Ne posez pas la plaque à induction près de ni sur des surfaces chaudes (radiateurs, plaques de cuisson ou autres sources de chaleur). Il y a risque d'incendie ou d'électrocution !
- Ne posez pas la plaque à induction sur ni près des matières inflammables !
- Veillez à ce que la partie avant puisse aspirer suffisamment d'air froid (40°C maximum). Respectez une distance d'au moins 5 cm entre la paroi arrière de l'appareil et le mur pour permettre à l'air chaud de s'échapper librement.
- Si la plaque à induction est posée sur une nappe, veillez à ce que celle-ci soit suffisamment tendue pour ne pas être aspirée par le ventilateur. Si ce cas devait toutefois s'avérer, l'air frais aspiré le serait en quantité insuffisante, de sorte que le réchaud s'éteindrait au bout de quelques minutes pour ne pas surchauffer.

5 Plats de cuisson

5.1 Plats de cuisson

Nous recommandons l'emploi des plats de cuisson Spring adaptés à l'induction. Ils sont parfaits pour les plaques à induction.

Il est possible par ailleurs d'utiliser sur la plaque à induction des plats faits dans les matériaux suivants :

- fer.
- acier coulé.
- plats de cuisson émaillés en fer ou en acier coulé.

Plaque de cuisson à induction WOK 58 9640 35 01

- Nous recommandons l'emploi de poêles à induction Wok Spring. Elles s'harmonisent parfaitement à la forme concave de la surface de verre, tandis que d'autres récipients risqueraient de l'endommager.

Plaques à induction 58 9625 25 01, 58 9635 35 01 et 58 9637 35 01

- Le fond de la poêle doit être plat.
- Le fond de la poêle ne doit pas avoir de pieds.
- Pour la référence 58 9625 25 01, le fond des plats de cuisson doit avoir un diamètre compris entre 10 cm et 26 cm.
- Pour la référence 58 9635 35 01, le fond des plats de cuisson doit avoir un diamètre compris entre 14 cm et 28 cm.
- Pour la référence 58 9637 35 01, le fond des plats de cuisson doit avoir un diamètre compris entre 12 cm et 26 cm.



Attention !

L'utilisation de mijoteuses demande une attention particulière car celles-ci peuvent se vider de leur eau sans que cela se remarque.

Les plats de cuisson suivants ne sont pas adaptés pour les plaques à induction :

- Casseroles dont le diamètre est inférieur à 10 cm.
- Casseroles en aluminium, céramique, verre, cuivre ou bronze sans fond adapté à l'induction.
- Casseroles avec pieds ou à fond bombé.

Conseil : En général, on reconnaît une poêle adaptée à l'induction si un aimant adhère à la face inférieure du fond de la poêle.

6 Utilisation

Attention !

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances à condition d'être sous surveillance et d'avoir reçu une formation pour l'utilisation sûre de l'appareil et d'avoir compris les risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas être effectués par des enfants.



**Attention !**

Les enfants ne doivent pas jouer avec le réchaud.

**Attention !**

N'utilisez jamais ce réchaud avec un minuteur externe ni un système télécommandé séparé.

**Attention !**

Chauffez la graisse et/ou l'huile lentement, toujours sous surveillance pour éviter la surchauffe. L'huile/la graisse surchauffée peut s'enflammer. Risque d'incendie. N'utilisez pas d'eau pour éteindre l'huile /la graisse enflammée.

**Attention !**

Si du sucre ou des aliments très sucrés venaient à fondre sur la zone en vitrocéramique, nettoyez immédiatement avec un grattoir pour vitrocéramique pour éviter d'abîmer la plaque de cuisson.

**Attention !**

Ne laissez jamais des ustensiles de cuisson sans surveillance sur la plaque à induction. Les aliments risquent de déborder ou de prendre feu.

**Attention !**

Ne touchez pas la surface en vitrocéramique de la plaque à induction juste après emploi. La chaleur restante peut provoquer des brûlures !

**Attention !**

Ne posez pas d'autres objets, tel un couvercle de casserole ou des ustensiles de cuisine sur la plaque à induction. Si la plaque à induction est allumée, ils risquent de surchauffer en provoquant des brûlures.

6.1 Mode de fonctionnement

Une bobine à induction de haute fréquence (20–35 kHz) est placée sous la surface en vitrocéramique. Elle réchauffe le plat se trouvant sur la plaque en vitrocéramique. La chaleur est ainsi produite dans le plat de cuisson. Ceci permet une cuisson à haut rendement puisque la déperdition énergétique est moindre entre la plaque à induction et le récipient de cuisson.

L'induction a une action immédiate. La chaleur est produite quelques secondes après allumage de la plaque à induction et disparaît aussi rapidement après coupure de l'alimentation électrique. La cuisson est comparable à celle sur un foyer à gaz.

6.2 Mise en service / Utilisation 58 9625 25 01

1. Branchez la fiche de la plaque à induction dans une prise électrique adaptée selon le chapitre 14 **Caractéristiques Techniques**.
2. Appuyez sur la touche **ON/OFF** (1) pour allumer le réchaud.
3. Réglez la puissance de chauffe voulue avec le bouton (2). La puissance de chauffe choisie est indiquée sur l'afficheur (3). Plus la puissance de chauffe est importante, plus le nombre de voyants allumés est élevé. Le voyant **COOK** (5) s'allume pour signaler que le réchaud se trouve en mode de cuisson.
4. Posez un récipient de cuisson adéquat, comme décrit au chapitre 5, bien centré sur la zone de cuisson de la surface en vitrocéramique. Le voyant **HEATING** (4) s'allume pour signaler que le récipient de cuisson a été détecté et est chauffé.
5. Pendant la cuisson, vous pouvez régler la puissance de chauffe à l'aide du bouton (2).
6. Pour garder les plats au chaud, appuyez sur la touche **HOLD** (7) qui commande le mode de maintien au chaud. Le voyant **HOLD** (6) s'allume pour signaler que l'appareil se trouve en mode de maintien au chaud.
7. L'afficheur (3) indique à quelle température le plat est gardé au chaud. En appuyant une deuxième fois sur la touche **HOLD** (7), vous pouvez choisir une température entre 60°C et 80°C.
8. Pour revenir au mode de cuisson, appuyez sur la touche **COOK** (8).
9. Après utilisation, éteignez le réchaud en appuyant sur la touche **ON/OFF** (1).

6.3 Mise en service / Utilisation 58 9635 35 01

1. Branchez la fiche de la plaque à induction dans une prise électrique adaptée selon le chapitre 14 **Caractéristiques Techniques**.
2. Deux actions sont nécessaires pour allumer le réchaud : 1. Appuyez sur la touche **ON/OFF** (1). 2. Appuyez sur la touche **+** (9) ou tournez le bouton (2) dans les 5 secondes qui suivent. L'afficheur (3) s'allume quand le réchaud est mis en marche.
3. Réglez la puissance de chauffe voulue avec le bouton (2). La puissance de chauffe est indiquée dans l'afficheur (3) par un nombre de 1 à 19. Plus le nombre est élevé, plus la puissance de chauffe est importante. Le voyant **COOK** (5) s'allume pour signaler que l'appareil se trouve en mode de cuisson.
4. Posez un récipient de cuisson adéquat, comme décrit au chapitre 5, bien centré sur la zone de cuisson de la surface en vitrocéramique. Le voyant **HEATING** (4) s'allume pour signaler que le récipient de cuisson a été détecté et est chauffé. Pendant la cuisson, vous pouvez régler la puissance de chauffe à l'aide du bouton (2).
5. Pour garder les plats au chaud, appuyez sur les touches **COOK/HOLD** (7+8) qui commandent le mode de maintien au chaud. Le voyant **HOLD** (6) s'allume pour signaler que l'appareil se trouve en mode de maintien au chaud.
6. L'afficheur (3) indique à quelle température le plat est gardé au chaud. Appuyez sur la touche **+** (9) pour augmenter progressivement la température de maintien au chaud ou sur la touche **-** (9) pour la baisser progressivement.
7. Pour revenir au mode de cuisson, appuyez sur la touche **COOK/HOLD** (7+8).
8. Après utilisation, éteignez le réchaud en appuyant sur la touche **ON/OFF** (1).

6.4 Mise en service / Utilisation 58 9640 35 01

1. Branchez la fiche de la plaque à induction dans une prise électrique adaptée selon le chapitre 14 **Caractéristiques Techniques**.
2. Deux actions sont nécessaires pour allumer le réchaud : 1. Appuyez sur la touche **ON/OFF** (1). 2. Tournez le bouton (2) dans les 5 secondes qui suivent. L'afficheur (3) s'allume quand le réchaud est mis en marche.
3. Réglez la puissance de chauffe voulue avec le bouton (2). La puissance de chauffe est indiquée dans l'afficheur (3) par un nombre de 1 à 19. Plus le nombre est élevé, plus la puissance de chauffe est importante.
4. Posez une poêle WOK Spring dans la zone de cuisson. Le voyant **HEATING** (4) s'allume pour signaler que la poêle WOK a été détectée et est chauffée.
5. Pendant la cuisson, vous pouvez régler la puissance de chauffe à l'aide du bouton (2).
6. Après utilisation, éteignez le réchaud en appuyant sur la touche **ON/OFF** (1).

6.5 Mise en service / Utilisation 58 9637 35 01

1. Branchez la fiche de la plaque à induction dans une prise électrique adaptée selon le chapitre 14 **Caractéristiques Techniques**.
2. Deux actions sont nécessaires pour allumer le réchaud : 1. Appuyez sur la touche **ON/OFF** (1) en la gardant enfoncée durant 2 secondes environ. 2. Appuyez dans les 10 secondes qui suivent sur la touche **HEAT** (12) ou **TEMP** (14) pour régler la puissance de chauffe ou la température voulue. Sinon, le réchaud s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.
3. Pour régler la puissance de chauffe, appuyez sur la touche **HEAT** (12). Réglez la puissance de chauffe entre 1 et 12 en appuyant sur la touche **+** ou **-** (9). La puissance de chauffe réglée est indiquée dans l'afficheur (3) ainsi qu'un symbole représentant une casserole.
4. Posez un récipient de cuisson adéquat, comme décrit au chapitre 5, bien centré sur la zone de cuisson de la surface en vitrocéramique.
5. Pour régler la température, appuyez sur la touche **TEMP** (14) ainsi que sur la touche **+** ou **-** (9). Vous pouvez régler la température entre 40°C et 220°C. L'afficheur (3) indique la température actuelle ainsi que la température souhaitée. Dès que la température souhaitée est atteinte, trois flèches s'allument dans l'afficheur (3).

Conseil : Pour garder au chaud, choisissez une température plus basse.

6. Tant que le réchaud chauffe, le symbole représentant une casserole clignote.
7. Après utilisation, éteignez le réchaud en appuyant sur la touche **ON/OFF** (1).

6.5.1 Fonction minuteur

1. Appuyez sur la touche **TIMER** (10).
2. Appuyez sur la touche **HR/MIN** (11) pour activer le réglage des heures et des minutes. Réglez la durée souhaitée à l'aide de la touche **+** ou **-** (9).
Il faut régler les heures (0 – 24) et les minutes (0 – 59), faute de quoi la programmation ne sera pas enregistrée.
Exemple : Le réchaud doit s'éteindre au bout de 30 minutes. Programmez : 00(HR):30(MIN).
Le réchaud doit s'éteindre au bout d'1 heure. Programmez : 01(HR):00(MIN).
3. Une fois que la durée a été programmée, le réchaud revient automatiquement en mode de chauffe ou de maintien au chaud.
4. Pour effacer la programmation, appuyez sur la touche **TIMER** (10) en gardant enfoncée la touche **HR/MIN** (11) durant environ 1 à 2 secondes.

6.5.2 Sécurité enfant

1. La sécurité enfant peut être activée dès que le réchaud est branché au courant électrique, même s'il n'a pas encore été mis en marche. Pour activer la sécurité enfant, appuyez sur la touche **LOCK** (13) en la gardant enfoncée durant 3 secondes. L'afficheur indique **LOCK**.
2. Malgré la sécurité enfant, le réchaud peut être éteint avec la touche **ON/OFF** (1).
3. Pour désactiver la sécurité enfant, appuyez sur la touche **LOCK** (13) en la gardant enfoncée jusqu'à ce que le symbole **LOCK** s'éteigne sur l'afficheur.

6.5.3 Capteur de température

- Le réchaud est équipé d'un capteur de température permettant de surveiller exactement la température. Son emplacement est indiqué par un petit cercle sur la surface en vitrocéramique.
- Pour une surveillance optimale de la température, le plat de cuisson doit recouvrir ce cercle. La plaque à induction indique la température actuelle des aliments sur l'afficheur. Pour des raisons techniques, il se peut que la température indiquée ne corresponde pas à 100% à la température réelle (par exemple si la casserole est bien remplie). Si tel est le cas, la température affichée pourra être corrigée de la manière suivante :
 - Allumez la plaque à induction sans aucun plat sur la surface en vitrocéramique.
 - Appuyez sur la touche **TIMER** (10) en la gardant enfoncée durant environ 3 secondes. Quand le mot **PROGRAM** clignote dans l'afficheur, vous vous trouvez en mode de réglage de l'affichage de la température.
 - Vous pouvez alors régler avec exactitude la température affichée de la plaque à induction à l'aide de la touche **+** ou **-** (9) dans une plage comprise entre -31°C et +31°C. Nous vous recommandons d'utiliser un thermomètre de cuisine pour mesurer la température des aliments en cours de cuisson. Corrigez ensuite la température indiquée de la plaque à induction en procédant comme suit :
 - Si la température des aliments est inférieure de 5°C à la température affichée par la plaque à induction, réglez l'affichage à -5.
 - Si la température des aliments est supérieure de 5°C à la température affichée par la plaque à induction, réglez l'affichage à +5.
 - Enregistrez la valeur réglée en appuyant sur la touche **TEMP** (14) et en la gardant enfoncée durant environ 3 secondes jusqu'à ce que le mot **PROGRAM** arrête de clignoter. La valeur est alors enregistrée dans la plaque à induction et elle sera toujours utilisée chaque fois que vous allumez et éteignez la plaque, jusqu'à ce que vous corrigiez à nouveau la température affichée.
 - Appuyez sur la touche **TIMER** (10) en la gardant enfoncée durant environ 3 secondes pour revenir au mode de fonctionnement normal. Vous pouvez maintenant poser un plat sur la plaque à induction.

- Pour remettre à +/- 0 l'affichage de la température, activez le mode de réglage et enregistrez la valeur 0 en appuyant et gardant enfoncée la touche **TEMP** (14).

Remarque : La température exacte dépend de différents facteurs. En fonction des aliments cuisinés et des ustensiles employés, vous obtiendrez éventuellement des températures différentes. Recalibrez le réchaud chaque fois que nécessaire.

6.6 Caractéristiques de sécurité

Interruption automatique du courant/déconnexion

Si la plaque à induction ne détecte pas de plat dans les 60 secondes, elle s'éteint automatiquement.

Protection contre la surchauffe des poêles

Si le plat est surchauffé, par exemple parce qu'il est resté vide, la plaque à induction s'éteint automatiquement.

Protection contre la surchauffe électronique

L'électronique à l'intérieur de la plaque à induction est en permanence sous contrôle. Si la température interne est trop élevée, en raison d'une circulation d'air insuffisante ou autres, le réchaud s'éteint automatiquement pour éviter des dommages. Après refroidissement et correction du problème, on peut le rallumer.

Interruption électronique en cas de panne

Le microprocesseur est équipé d'une surveillance des pannes (Watch Dog). Si une erreur logicielle apparaît, le réchaud s'éteint automatiquement et charge de nouveau les données. Ensuite l'utilisation sans problème est de nouveau possible.

7 Nettoyage

Nettoyez la plaque à induction après chaque emploi.



Danger !

Avant de nettoyer, débranchez le cordon de la prise électrique. Il y a risque d'électrocution.



Attention !

Laissez refroidir le réchaud complètement. Il y a risque de brûlures !

7.1 Nettoyage de la surface en vitrocéramique (plaque de cuisson)



Attention !

N'utilisez pas de produit agressif ni de récurage. Ils risquent d'abîmer la surface en vitrocéramique !



Attention !

Supprimez complètement les résidus de nettoyage de la surface en vitrocéramique. Ils risquent de corrodé pendant la chauffe en laissant des taches indélébiles !

- En cas de légères salissures, utilisez un linge humide et un peu de produit de vaisselle.
- Pour les salissures tenaces, utilisez le produit Spring Inox Cleaner avec, le cas échéant, un grattoir de nettoyage adapté.
- Après nettoyage, essuyez le réchaud avec une serviette propre.

7.2 Ouïes de ventilation

Nettoyez régulièrement les ouïes de ventilation pour éviter la surchauffe du réchaud. Toutes les plaques à induction Spring sont munies d'un filtre à graisse métallique lavable placé à la base du réchaud. Ce filtre protège l'intérieur du réchaud contre la graisse, prévenant ainsi des dysfonctionnements. Pour le nettoyage, ce filtre s'enlève sans outil, et sans renverser le réchaud. Lavez régulièrement le filtre à graisse à la main ou dans le lave-vaisselle, au moins une fois par mois en fonction de son encrassement. Contrôlez et nettoyez régulièrement les ouïes de ventilation à l'arrière du réchaud. Elles peuvent être colmatées par de la poussière et des vapeurs de graisse. Si la ventilation n'est pas parfaitement assurée, la plaque à induction s'éteint automatiquement en cas de surchauffe.

8 Entretien / maintenance

L'entretien / la maintenance se limite au nettoyage selon le chapitre 7.

9 Réparations

Les réparations doivent être confiées à des spécialistes agréés exclusivement. En cas de questions, adressez-vous à un marchand spécialisé ou à notre service après-vente.

10 Résolution de problèmes

Problème	Cause possible	Résolution de problèmes
La plaque à induction ne s'allume pas.	1. Absence d'alimentation électrique 2. Défaut interne	1. Branchez la fiche dans une prise électrique adaptée. Assurez-vous que la prise électrique conduit la tension requise. 2. Contactez votre vendeur ou le service après-vente.
La lampe HEATING clignote et le plat ne chauffe pas.	1. Le plat de cuisson n'est pas adapté pour l'induction ou le diamètre du fond est trop petit. 2. Le plat de cuisson n'est pas centré sur la surface en vitrocéramique.	1. Utilisez un plat de cuisson adapté comme préconisé au chapitre 5. 2. Centrez le plat de cuisson dans les cercles marqués sur la surface en vitrocéramique.
Pendant la cuisson, la puissance de chauffe diminue subitement.	1. La plaque à induction est surchauffée à l'intérieur. 2. Le plat de cuisson est surchauffé parce qu'il est vide.	1. Faites en sorte qu'il y ait une bonne circulation de l'air comme décrit au chapitre 4.1. 2. Enlevez prudemment le plat de cuisson de la surface en vitrocéramique et laissez refroidir le réchaud.
La puissance de chauffe est trop faible.	1. Le plat de cuisson n'est pas plat ou son matériau est inadapté.	1. Utilisez un plat de cuisson adapté comme préconisé au chapitre 5.

En cas de problème ou de questions de toute sorte, veuillez contacter votre service après-vente ou directement :

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch

11 Rangement

La plaque à induction doit être rangée dans un endroit sec. L'humidité peut provoquer des dysfonctionnements.

12 Élimination

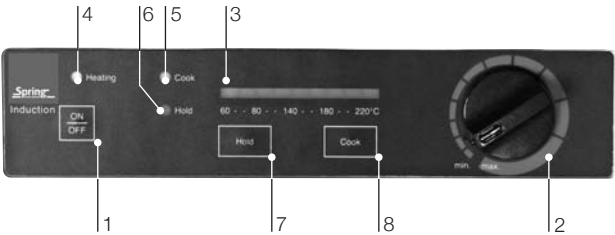
En fin de vie, la plaque à induction posable doit être éliminée dans les règles de l'art. Le réchaud renferme des éléments électriques, électromécaniques, et électroniques. Respectez la réglementation nationale. Lors de la mise au rebut, veillez à ce que le réchaud ne puisse pas être remis en service par des tiers.

13 Caractéristiques techniques

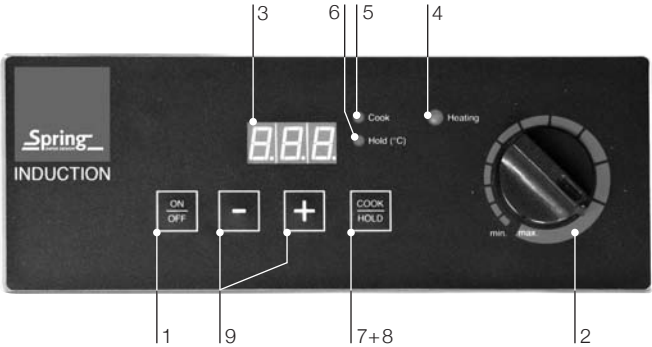
Désignation	Plaque de cuisson à induction	
	Modèle	
	58 9625 25 01	58 9635 35 01
Fiche électrique	à contact de protection (EU)	à contact de protection (EU)
Tension	230 VAC	230 VAC
Fréquence	50 Hz	50 Hz
Courant absorbé	10.9 A	15.2 A
Puissance nominale	2,5 KW	3,5 KW
Dimensions L x P x H	425 x 330 x 110 mm	520 x 385 x 175 mm
Poids	6,5 kg	13 kg
Températures	60°C – 220°C	50°C – 230°C
Degrés	–	1 - 19
Plage de fréquence de fonctionnement	20 – 35 kHz	20 – 35 kHz

Désignation	Plaque de cuisson à induction	
	Modèle	
	58 9640 35 01	58 9637 35 01
Fiche électrique	à contact de protection (EU)	à contact de protection (EU)
Tension	230 VAC	230 VAC
Fréquence	50 Hz	50 Hz
Courant absorbé	15.2 A	15.2 A
Puissance nominale	3,5 KW	3,5 KW
Dimensions L x P x H	520 x 385 x 220 mm	450 x 328 x 110 mm
Poids	14 kg	6,9 kg
Températures	–	40°C – 220°C
Degrés	1 – 19	1 - 12
Plage de fréquence de fonctionnement	20 – 35 kHz	20 – 35 kHz

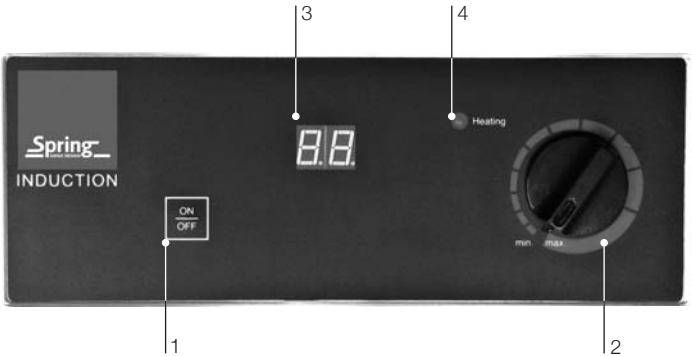
Art. No. 58 9625 25 01



Art. No. 58 9635 35 01



Art. No. 58 9640 35 01



Art. No. 58 9637 35 01



Contents

	Seite
1 Before the first use	32
1.1 Introduction	32
1.2 Liability	32
2 Proper use	32
2.1 Intended purpose	32
2.2 Known misuse	32
3 Important safety recommendations	33
3.1 General safety recommendations	33
4 Initial operation	34
4.1 Where and where not to set it up	34
5 Cookware	35
5.1 Suitable cookware	35
6 Operation	35
6.1 Function	36
6.2 Startup / Operation 58 9625 25 01	36
6.3 Startup / Operation 58 9635 35 01	37
6.4 Startup / Operation 58 9640 35 01	37
6.5 Startup / Operation 58 9637 35 01	37
6.5.1 Timer function	38
6.5.2 Child safety lock	38
6.5.3 Temperature sensor	38
6.6 Safety features	39
7 Cleaning	39
7.1 Cleaning the glass ceramic surface	39
7.2 Ventilation openings	40
8 Service / Maintenance	40
9 Repairs	40
10 Troubleshooting	41
11 Storage	42
12 Disposal	42
13 Technical specifications	42

1 Before using the appliance for the first time

1.1 Introduction

This appliance complies with the highest safety standards. Nevertheless, as for every electric appliance, special care is required also when operating a counter-top induction cooktop.

For this reason, we ask you to read the operating instructions carefully before use. Please note the safety recommendations in particular. Failure to follow them can cause severe injuries and damage. Please ensure that your employees who use the induction cooktop are familiar with these operating instructions. These operating instructions should always be available for reference.

Read the operating instructions!

Read the operating instructions carefully before use! Please note the safety recommendations in particular! Failure to follow the recommendations can cause injuries and damage.

1.2 Liability

Spring International GmbH assumes no liability for injuries or damage arising from improper use or failure to follow the safety recommendations.

2 Proper use

The counter-top induction cooktop may be operated only by competent persons who are aware of the consequences of all misuse mentioned in these instructions and can understand the safety recommendations. Children may operate the appliance only under supervision.

2.1 Intended use

Cooking and heating food using appropriate cookware.

2.2 Known types of incorrect use

The following types of incorrect use are dangerous and, therefore, prohibited for safety reasons:

- Use of the counter-top induction cooktop without supervision. This can lead to misuse and potential injuries.
- Improper repairs may impair functioning. Have repairs made only by authorized technicians. Use only original replacement parts!
- Use of the induction cooktop with empty cookware will result in extreme overheating. Danger of burns and damage to the induction cooktop and cookware.
- Operation or continued use if there are damaged parts in the counter-top induction cooktop, e.g. glass ceramic surface, power supply, etc. is dangerous and can cause injuries.
- Failure to maintain the recommended ventilation and minimum distances when setting up the counter-top induction cooktop can lead to malfunction, overheating, and fire hazard.
- Using improper cookware not recommended by us can lead to malfunctions and damage.
- Do not use the induction cooktop as a workspace or storage space in order to avoid damage to the glass ceramic surface.

3 Important safety instructions

Although the counter-top induction cooktop features high quality and safety standards, injuries or damage due to operating errors or improper use cannot be ruled out. Please note the safety recommendations marked by the following symbols:



Danger!

Failure to observe can lead to permanent injuries and/or major damage.



Caution!

Failure to observe can lead to slight to moderate injuries and/or damage.

3.1 General safety instructions



Danger!

Do not place any metallic objects such as utensils on the cooking surface. They could heat up and cause severe burns.



Danger!

Never touch the cooking surface. The cookware transfers heat to the surface and this can cause burns.



Danger!

Do not place firmly closed containers such as canned goods on the induction cooktop. They can explode and cause major injuries and damage



Danger!

Burn hazard! When used improperly, i.e. when using improper heat sources such as the induction cooktop in cooking mode instead of warming mode (except model 58 9640 35 01). The result can be severe burns!



Danger!

Persons with pacemakers: Please consult your physician before using induction cooking and ensure that your pacemaker is not affected by the magnetic induction field. Otherwise there is a risk of cardiac arrhythmia.



Danger!

Keep the induction cooktop clean at all times. Follow the cleaning directions in Chapter 7, the setup instructions in Chapter 4.1, and the local hygiene regulations. Failure to observe them can lead to slight to severe injuries.



Caution!

The induction cooktop must be at a sufficient distance from flammable materials. Sufficient ventilation must be ensured. In any event, the local fire and building code regulations must be observed.



Caution!

Do not allow magnetic data media in the vicinity of the induction cooktop, in order to prevent loss of data.



Caution!

Simmering pots must be watched closely, as the liquid can boil away without being noticed.



Caution!

If you use other electric appliances near the induction cooking surface, ensure that the power cords do not come into contact with hot surfaces.

**Caution!**

Do not place aluminium foil or plastic objects or other non heat-resistant materials on the glass ceramic surface.

**Danger**

Do not insert any objects into the ventilation openings. Danger of electric shock.

4 Starting up the appliance

**Danger!**

If you find a crack or other damage to the glass ceramic surface, switch the appliance off immediately. Pull the plug or take out the respective fuse. Danger of electric shock.

**Danger!**

Electric current! Any handling of the induction cooktop beyond normal operation may be done only when the appliance is not plugged in. Be sure to unplug the plug from the socket first. Danger of electric shock.

**Danger!**

A damaged power cord is extremely dangerous and must be replaced immediately. This may be done only by an authorized technician. The appliance may be plugged into a grounded socket only. The ground protection may not be eliminated by an ungrounded extension cord.

**Danger!**

Observe the information in Chapter 4.1 describing where to set up the appliance. Failure to comply with this information can result in fire damage to buildings or property as well as burns.

**Danger!**

Do not immerse the induction cooktop or the power cord in water and never spray water directly onto them. Danger of electric shock!

**Caution!**

Do not use the induction cooktop in unprotected outdoor areas. Moisture can lead to malfunctions.

4.1 Where and where not to set it up

- Set up the induction cooktop in a place where it is stable and horizontal.
- Do not set up the induction cooktop next to or on hot surfaces (heaters, burners or other sources of heat). This presents a danger of fire or short circuit!
- Do not place the induction cooktop on or next to flammable materials!
- Make sure that enough cold air can be drawn in from the front side (max. 40°C). Keep a distance of at least 5 cm between the back of the appliance and the nearest wall so that the warm exhaust air can escape unhindered.
- In case the induction cooktop is on a tablecloth, make sure that it is stretched out sufficiently and cannot be drawn in by the fan. If this happens, the appliance cannot draw in enough fresh air and will shut off automatically within a few minutes to prevent overheating.

5 Cookware

5.1 Suitable cookware

We recommend using Spring induction cookware. It is optimally suited for the counter-top induction cooktop.

Cookware made of the following materials can also be used on the induction cooktop:

- iron.
- cast iron.
- enamelled cookware of iron or steel.

Induction WOK cooktop 58 9640 35 01

- We recommend using Spring induction wok cookware. They are ideally adapted to the shape of the recessed glass surface, which could be damaged by other cookware.

Induction cooktops 58 9625 25 01, 58 9635 35 01 and 58 9637 35 01

- The bottom of the pan must be flat.
- The bottom of the pan cannot have feet.
- For model 58 9625 25 01 the bottom diameter of the cookware should be between 10 cm and 26 cm.
- For model 58 9635 35 01 the bottom diameter of the cookware should be between 14 cm and 28 cm.
- For model 58 9637 35 01 the bottom diameter of the cookware should be between 12 cm and 26 cm.



Caution!

Simmering pots must be watched closely, as the liquid can boil away without being noticed.

The following cookware is not suitable for use on the induction cooktop:

- Pots with a diameter less than 10 cm.
- Pots made of aluminium, ceramic, glass, copper, or brass without an induction base.
- Pots with feet or with a concave bottom.

Tip: Generally, a pan is suitable for use on an inductive cooktop if a magnet sticks to the bottom of the pan.

6 Operation

Caution!

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children.



Caution !

Children shall not play with the appliance.



Caution !

Do not operate this appliance using an external timer or a separate remote control.

GB

**Caution!**

Heat grease or oil slowly and only under supervision to avoid overheating. Overheated oil/grease can ignite spontaneously. Fire hazard. Do not extinguish burning oil/grease with water.

**Caution !**

If sugar or sugary foods melt on the glass ceramic surface, please remove immediately with a glass ceramic surface scraper to prevent damage.

**Caution !**

Do not leave cookware on the induction cooktop unattended. The food could boil over and ignite.

**Caution !**

Do not touch the glass ceramic surface of the induction cooktop immediately after use. The residual heat can cause burns!

**Caution !**

Do not place any other objects such as lids or kitchen utensils on the induction cooktop. When the induction cooktop is switched on, they can heat up and cause burns.

6.1 Function

A high frequency induction coil (20-35 kHz) is located immediately beneath the glass ceramic surface. This heats the cookware on the glass ceramic surface. The heat thus arises in the cookware. This makes it possible to cook very efficiently, as there is little loss of heat between the induction cooktop and cookware.

Induction reacts immediately. The heat is there in seconds after the induction cooktop is switched on and is gone just as quickly after it is switched off. This can be best compared with cooking on a gas stove.

6.2 Startup / Operation 58 9625 25 01

1. Plug the power cord of the induction cooktop into a suitable socket according to Chapter 14 **Technical Specifications**.
2. Press the **ON/OFF** button (1) to switch on the appliance.
3. Use the power control knob (2) to select the desired power setting. The selected power is indicated on the display (3). The higher the power, the more lamps light up. The **COOK** lamp (5) lights up, indicating that the appliance is in cooking mode.
4. Place suitable cookware centred on the glass ceramic cooking surface, as described in Chapter 5. The **HEATING** lamp (4) lights up when suitable cookware is detected and is being heated.
5. The desired power setting can now be adjusted by means of the power control knob (2) during cooking.
6. To keep food warm, switch to warming mode by pressing the **HOLD** button (7). The **HOLD** lamp (6) lights up, indicating that the appliance is in warming mode.
7. The display (3) shows you the temperature at which the food is kept warm. Press the **HOLD** button (7) repeatedly to select temperatures between.
8. To return to cooking mode, press the **COOK** button (8).
9. After use, switch off the appliance by pressing the **ON/OFF** button (1).

6.3 Startup / Operation 58 9635 35 01

1. Plug the power cord of the induction cooktop into a suitable socket according to Chapter 14 **Technical Specifications**.
2. Switching on the appliance requires 2 steps: 1. Press the **ON/OFF** button (1). 2. Press the **+** button (9) or turn the power control knob (2) within 5 seconds. The display (3) lights up when the appliance is switched on.
3. Use the power control knob (2) to select the desired power setting. The selected power is indicated on the display (3) by the numbers 1 to 19. The higher the number, the higher the power. The **COOK** lamp (5) lights up, indicating that the appliance is in cooking mode.
4. Place suitable cookware centred on the glass ceramic cooking surface, as described in Chapter 5. The **HEATING** lamp (4) lights up when suitable cookware is detected and is being heated. The desired power setting can be adjusted with the power control knob (2) during cooking.
5. To keep food warm, switch to warming mode by pressing the **COOK/HOLD** button (7+8). The **HOLD** lamp (6) lights up, indicating that the appliance is in warming mode.
6. The display (3) shows you the temperature at which the food is kept warm. Press the **+** button (9) to increase the warming temperature gradually or press the **-** button (9) to decrease the temperature gradually.
7. To return to cooking mode, press the **COOK/HOLD** button (7+8).
8. After use, switch off the appliance by pressing the **ON/OFF** button (1).

6.4 Startup / Operation 58 9640 35 01

1. Plug the power cord of the induction cooktop into a suitable socket according to Chapter 14 **Technical Specifications**.
2. Switching on the appliance requires 2 steps: 1. Press the **ON/OFF** button (1). 2. Turn the power control knob (2) within 5 seconds. The display (3) lights up when the appliance is switched on.
3. Use the power control knob (2) to select the desired power setting. The selected power is indicated on the display (3) by the numbers 1 to 19. The higher the number, the higher the power.
4. Place a Spring WOK pan in the recessed cooking surface. The **HEATING** lamp (4) lights up when the WOK pan is detected and is being heated.
5. The desired power setting can be adjusted with the power control knob (2) during cooking.
6. After use, switch off the appliance by pressing the **ON/OFF** button (1).

6.5 Startup / Operation 58 9637 35 01

1. Plug the power cord of the induction cooktop into a suitable socket according to Chapter 14 **Technical Specifications**.
2. Switching on the appliance requires 2 steps: 1. Press and hold the **ON/OFF** button (1) for about 2 seconds. 2. Within 10 seconds, press the **HEAT** (12) or **TEMP** button (14), to select the desired power or temperature. Otherwise, the appliance will automatically switch off, as a safety function.
3. To select the power, press the **HEAT** button (12). Select the power level by pressing the **+** or **-** button (9) from 1 to 12. The display (3) indicates the selected power and a pot symbol.
4. Place suitable cookware centred on the glass ceramic cooking surface, as described in Chapter 5.
5. To select the temperature, press the **TEMP** button (14) and the **+** or **-** button (9). You can set the temperature between 40°C and 220°C. The display (3) indicates the current and the desired temperature. As soon as the desired temperature is reached, the arrows on the display (3) light up.
Tip: For warming, select a lower temperature.
6. As long as the appliance is heating, the pot symbol flashes.
7. After use, switch off the appliance by pressing the **ON/OFF** button (1).

6.5.1 Timer function

1. Press the **TIMER** button (10).
2. Press the **HR/MIN** button (11) to activate setting of the hours and minutes. Press the **+** or **-** button (9) to select the desired time.

You must select hours (0 – 24) and minutes (0 – 59); otherwise, the setting will not be saved.

Example: The appliance should switch off after 30 minutes. In this case select 00(HR):30(MIN).

The appliance should switch off after 1 hour. In this case select 01(HR):00(MIN).

3. After setting the time, the appliance automatically returns to power or temperature mode.
4. To delete the timer setting, press the **TIMER** button (10) and press and hold the **HR/MIN** button (11) for about 1-2 seconds.

6.5.2 Child safety lock

1. The child safety lock can be activated as soon as the appliance is connected to a power outlet, even if it is not yet switched on. To activate the child safety lock, press and hold the **LOCK** button (13) for 3 seconds. **LOCK** appears on the display.
2. When the child safety lock is activated, the appliance can still be switched off using the **ON/OFF** button (1).
3. Deactivate the child safety lock by pressing and holding the **LOCK** button (13) until the **LOCK** symbol no longer appears on the display.

6.5.3 Temperature sensor

- For precise temperature monitoring the appliance is equipped with a temperature sensor. The position is marked by a small circle on the glass ceramic surface.

- For optimal temperature monitoring the cookware must cover this circle. The induction cooktop display indicates the current temperature of the food being cooked. For technical reasons it is possible that the displayed temperature may not correspond 100% to the actual temperature (e.g. if the pot is nearly full). In this case the temperature display can be adjusted as follows:

- Switch the induction cooktop on without cookware on the Ceran surface.
- Press and hold the **TIMER** button (10) for about 3 seconds. As soon as the word **PROGRAM** flashes on the display, the appliance is in temperature display setting mode.
- Press the **+** or **-** button (9) of the induction cooktop to set the displayed temperature precisely in a range from -31°C to +31°C. We recommend using a kitchen thermometer to measure the temperature of the food being cooked. Adjust the temperature display of the induction cooktop as follows:
 - If the temperature of the food is 5°C lower than displayed by the induction cooktop, set the display to -5.
 - If the temperature of the food is 5°C higher than displayed by the induction cooktop, set the display to +5.
- Save the set value by pressing the **TEMP** button (14) for about 3 seconds until the word **PROGRAM** stops flashing. The value is saved in the induction unit and will be used even after switching the appliance on and off, until you recalibrate the temperature display.
- Press and hold the **TIMER** button (10) for about 3 seconds to return to the normal operating mode. You can now place cookware on the induction cooktop.

- To reset the temperature display to +/- 0, enter setting mode and save the starting value 0 by pressing and holding the **TEMP** button (14).

Note: The exact temperature is dependent on various factors. The temperature can vary depending on the food being cooked and the cookware used. If necessary, recalibrate the appliance.

6.6 Safety features

Automatic power cut-off/switch-off

If the induction cooktop cannot detect any suitable cookware within 60 seconds, it switches off automatically.

Pan overheating protection

If the cookware overheats, e.g. when it is heated while empty, the induction cooktop switches off automatically.

Electronic overheating protection

The electronics in the interior of the induction cooktop are monitored constantly. If the temperature in the interior rises too high due to insufficient air circulation or other reasons, the appliance switches off automatically to prevent damage. After cooling down and eliminating the error, it can be switched on again.

Electronic switch-off in case of error

The microprocessor is equipped with an error monitoring function (watchdog). If a software error occurs, it switches off automatically and reloads the data. This ensures error-free operation.

7 Cleaning

Clean the induction cooktop after every use.



Danger!

The plug must be disconnected before cleaning. Danger of electric shock!



Caution!

Allow the appliance to cool down completely. Burn hazard!

7.1 Cleaning the glass ceramic surface



Caution !

Do not use any scouring or abrasive cleaners. They may damage the glass ceramic cooktop!



Caution !

Remove all cleaner residues from the glass ceramic surface. Residue may become corrosive when heated and leave permanent stains!

- For light stains, use a damp cloth and some dish soap.
- For stubborn stains, use Spring Inox Cleaner and a suitable scraper if necessary.
- After cleaning, rub the surface dry with a clean cloth.

7.2 Ventilation openings

Clean the ventilation openings regularly to prevent the appliance from overheating. All Spring induction cooktops are equipped with a washable metal grease filter on the bottom of the appliance. This filter protects the inside of the appliance from grease in order to prevent malfunctions. The filter can be removed for cleaning, without the use of tools and without turning the appliance over. Wash the grease filter by hand or in the dishwasher at regular intervals, at least once a month, depending on how dirty it is. Also check and clean the ventilation openings on the back of the appliance. They can become blocked by dust and grease. If the ventilation openings do not allow proper ventilation, the induction cooktop automatically switches off due to overheating.

8 Servicing / Maintenance

Servicing and maintenance is limited to the cleaning according to Chapter 7.

9 Repairs

Repairs may be made only by authorized technicians. In case of questions, contact your dealer or our customer service.

10 Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
Induction cooktop does not turn on.	1. No power input 2. Internal defect	1. Plug the power cord into a - suitable socket. Make sure the socket has the proper voltage. 2. Contact your dealer or service office.
The HEATING lamp blinks and the cookware does not get warm.	1. The cookware is not suitable for induction cooking or the diameter is too small. 2. The cooking container is not centred on the glass ceramic surface.	1. Use appropriate cookware acc. to Chapter 5. 2. Make sure the cookware is centred on the rings on the glass ceramic surface.
Heat suddenly goes off during the cooking process.	1. The induction cooktop is internally overheated. 2. The cookware is overheated because it is empty.	1. Ensure good air circulation as described in Chapter 4.1. 2. Carefully remove the cookware from the glass ceramic surface and allow the appliance to cool down.
The heat is too low.	1. The cookware is not flat or the material is unsuitable.	1. Use appropriate cookware acc. to Chapter 5.

In case of malfunctions or questions of any kind, please contact your service centre or directly:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch

11 Storage

Store the counter-top induction cooktop in a dry location. Moisture can lead to malfunctions.

12 Disposal

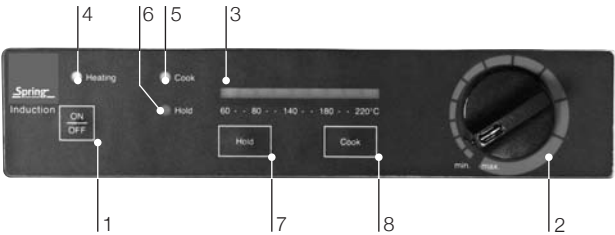
At the end of its usable life, the counter-top induction cooktop must be disposed of properly. The appliance contains electrical, electromechanical, and electronic components. Follow the regulations in your country. When disposing of it, ensure that the appliance cannot be operated again by third parties.

13 Technical specifications

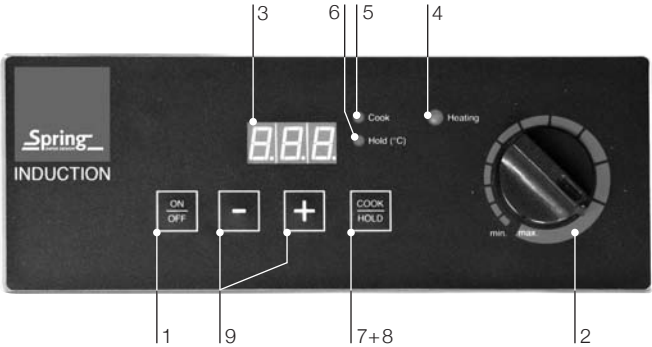
Designation	Induction cooktop	
	Model	
	58 9625 25 01	58 9635 35 01
Plug	Schuko (EU)	Schuko (EU)
Voltage	230 VAC	230 VAC
Frequency	50 Hz	50 Hz
Power consumption	10.9 A	15.2 A
Nominal power	2.5 KW	3.5 KW
Size L x W x H	425 x 330 x 110 mm	520 x 385 x 175 mm
Weight	6.5 kg	13 kg
Temperatures	60°C – 220°C	50 °C – 230 °C
Cooking levels	–	1 - 19
Operating frequency range	20 – 35 kHz	20 – 35 kHz

Designation	Induction cooktop	
	Model	
	58 9640 35 01	58 9637 35 01
Plug	Schuko (EU)	Schuko (EU)
Voltage	230 VAC	230 VAC
Frequency	50 Hz	50 Hz
Power consumption	15.2 A	15.2 A
Nominal power	3.5 KW	3.5 KW
Size L x W x H	520 x 385 x 220 mm	450 x 328 x 110 mm
Weight	14 kg	6.9 kg
Temperatures	–	40°C – 220°C
Cooking levels	1 – 19	1 - 12
Operating frequency range	20 – 35 kHz	20 – 35 kHz

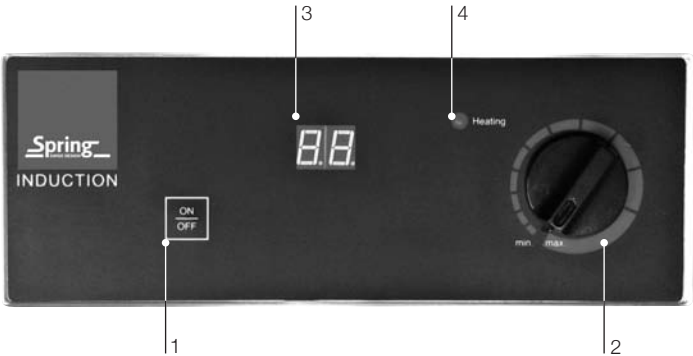
Cod. art. 58 9625 25 01



Cod. art. 58 9635 35 01



Cod. art. 58 9640 35 01



Cod. art. 58 9637 35 01



Indice

	Seite
1	Prima dell'uso iniziale 46
1.1	Introduzione 46
1.2	Responsabilità 46
2	Uso conforme 46
2.1	Destinazione d'uso 46
2.2	Impieghi scorretti noti 46
3	Avvertenze di sicurezza importanti 47
3.1	Avvertenze di sicurezza generali 47
4	Messa in funzione 48
4.1	Requisiti del sito d'installazione 48
5	Tegami 49
5.1	Tegami per cucinare 49
6	Uso 49
6.1	Funzionamento 50
6.2	Messa in funzione/uso 58 9625 25 01 50
6.3	Messa in funzione/uso 58 9635 35 01 51
6.4	Messa in funzione/uso 58 9640 35 01 51
6.5	Messa in funzione/uso 58 9637 35 01 51
6.5.1	Funzione Timer 52
6.5.2	Protezione per i bambini 52
6.5.3	Sensore termico 52
6.6	Caratteristiche di sicurezza 53
7	Pulizia 53
7.1	Pulizia della piastra in vetroceramica (piano di cottura) 53
7.2	Aperture di ventilazione e sfiato 54
8	Manutenzione ordinaria e straordinaria 54
9	Riparazioni 54
10	Risoluzione degli errori 55
11	Conservazione 56
12	Smaltimento 56
13	Dati tecnici 56

1 Prima dell'uso iniziale

1.1 Introduzione

Questo apparecchio è conforme ai massimi requisiti di sicurezza. Tuttavia, come per qualsiasi altro elettrodomestico, anche per la piastra a induzione occorre prestare particolare attenzione al suo funzionamento.

Per questo motivo, prima dell'uso raccomandiamo di leggere attentamente il manuale delle istruzioni. Osservare in particolare le avvertenze di sicurezza. La mancata osservanza delle stesse può causare gravi lesioni personali e danni materiali. Accertarsi che il personale che lavora con la piastra a induzione sia stato correttamente istruito in base al presente manuale delle istruzioni. Questo manuale delle istruzioni va tenuto sempre a portata di mano per eventuali consultazioni.

Leggere il manuale delle istruzioni!

Leggere attentamente il manuale delle istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Osservare in particolare le avvertenze di sicurezza! La mancata osservanza delle avvertenze può causare lesioni personali e danni materiali.

1.2 Responsabilità

In caso di uso non conforme e di mancata osservanza delle istruzioni Spring International GmbH non si assume alcuna responsabilità per le lesioni personali e i danni materiali che ne derivino.

2 Uso conforme

La piastra a induzione può essere usata esclusivamente da persone in possesso di capacità di agire e che abbiano compreso le implicazioni di tutti gli impieghi scorretti nonché le avvertenze di sicurezza contenute nel presente manuale d'uso. L'uso dell'apparecchio da parte di bambini è consentito solo in presenza di adeguata sorveglianza.

2.1 Destinazione d'uso

Preparazione e mantenimento in caldo di alimenti utilizzando gli appositi tegami.

2.2 Impieghi scorretti noti

I seguenti impieghi scorretti sono pericolosi e quindi vietati per ragioni di sicurezza:

- Esercizio della piastra a induzione senza una persona che la sorvegli. Ciò può comportare impieghi scorretti e possibili lesioni personali.
- Riparazioni non corrette possono compromettere il funzionamento dell'apparecchio. Far eseguire le riparazioni soltanto da tecnici autorizzati. Utilizzare esclusivamente ricambi originali!
- Il funzionamento della piastra a induzione con tegami vuoti provoca surriscaldamenti estremi. Pericolo di ustioni e di danni alla piastra a induzione e al tegame.
- La messa in funzione o l'utilizzo dell'apparecchio in presenza di pezzi danneggiati della piastra a induzione, come ad esempio la piastra in vetroceramica, il cavo di alimentazione ecc., sono operazioni pericolose che possono provocare lesioni alle persone.
- Il mancato rispetto della ventilazione e delle distanze minime di montaggio prescritte per la piastra a induzione da appoggio può provocare anomalie funzionali, surriscaldamento e pericolo di incendi.
- Tegami non adatti e non da noi consigliati possono provocare anomalie funzionali e danni materiali.
- Non utilizzare la piastra a induzione come superficie di lavoro o di appoggio, in modo da evitare danni alla superficie in vetroceramica.

3 Avvertenze di sicurezza importanti

Nonostante la piastra a induzione si contraddistingua per standard di qualità e di sicurezza elevatissimi, in caso di uso errato o improprio dell'apparecchio non si possono escludere lesioni o danni materiali. Occorre quindi rispettare le avvertenze di sicurezza contrassegnate dai seguenti simboli:



Pericolo!

In caso di mancata osservanza possono verificarsi lesioni personali permanenti e/o ingenti danni materiali.



Cautela!

In caso di mancata osservanza possono verificarsi lesioni personali e/o danni materiali di entità medio-lieve.

3.1 Avvertenze di sicurezza generali



Pericolo!

Non appoggiare o posizionare sul piano di cottura oggetti metallici, come ad es. posate. Potrebbero surriscaldarsi e causare gravi ustioni.



Pericolo!

Non toccare mai la superficie di cottura. Assorbe il calore di ritorno dei tegami e pertanto può causare ustioni.



Pericolo!

Non appoggiare sulla piastra a induzione alcun contenitore ermeticamente chiuso, come ad es. i barattoli di conserve. Potrebbero esplodere causando gravi lesioni personali e danni materiali.



Pericolo!

Pericolo di ustioni! In caso di impiego non corretto, ossia se si usano fonti di calore errate, ad es. piastra a induzione nella modalità cottura invece che in quella di mantenimento di calore (eccetto per il modello 58 9640 35 01). Di conseguenza sono possibili gravi ustioni!



Pericolo!

Portatori di pacemaker. Prima di lavorare con la piastra a induzione consultare il proprio medico e accertarsi che il pacemaker non subisca l'influenza del campo magnetico del piano a induzione. In caso contrario potrebbe sussistere il rischio di disturbi del ritmo cardiaco.



Pericolo!

Tenere sempre pulita la piastra a induzione. A questo proposito rispettare le apposite norme di pulizia riportate nel capitolo 7, le norme d'installazione del capitolo 4.1 e le norme igieniche di legge. La mancata osservanza può provocare lesioni personali di entità da lieve a grave.



Cautela!

Mantenere la piastra a induzione a un'adeguata distanza dai materiali infiammabili. Fare in modo che la ventilazione sia sufficiente. In ogni caso devono essere rispettate le locali norme antincendio e del genio civile.



Cautela!

Tenere i supporti dati magnetici come carte di credito ecc. lontani dal piano di cottura a induzione, in modo da evitare perdite di dati.



Cautela!

L'utilizzo di pentole con intercapedine richiede particolare attenzione in quanto è possibile che siano inavvertitamente fatte funzionare a vuoto.

**Cautela!**

Se si utilizzano altri elettrodomestici in prossimità del campo di cottura a induzione, prestare attenzione che i relativi cavi di collegamento non entrino in contatto con le superfici roventi.

**Cautela!**

Non collocare sulla superficie in vetroceramica fogli di alluminio od oggetti di plastica o di altri materiali non resistenti al calore.

**Gefahr**

Non infilare alcun oggetto nelle entrate o uscite dell'aria. Sussiste il pericolo di scosse elettriche.

4 Messa in funzione

**Pericolo!**

Disattivare immediatamente l'apparecchio se si riscontra la presenza di fessure o altri danni alla superficie in vetroceramica. Se possibile estrarre subito la spina di rete o disattivare il relativo fusibile. Sussiste il pericolo di scosse elettriche.

**Pericolo!**

Tensione di rete! Manipolazioni della piastra a induzione da incasso che esulano dall'uso normale possono essere effettuate solo ad apparecchio non collegato. Prima staccare assolutamente la spina dalla presa di rete. Sussiste il pericolo di scosse elettriche.

**Pericolo!**

Un cavo di rete danneggiato comporta pericolo di morte per le persone e deve essere immediatamente sostituito. Questa operazione può essere eseguita solo da tecnici autorizzati. Inserire la spina di rete soltanto in una presa dotata di conduttore di protezione. L'efficacia della protezione svanisce se la prolunga è priva di conduttore di protezione.

**Pericolo!**

Osservare i requisiti del sito di installazione illustrati nel capitolo 4.1. La mancata osservanza può causare danni da incendi a edifici ed oggetti e ustioni alle persone.

**Pericolo!**

Non immergere né la piastra a induzione né il cavo elettrico di alimentazione in acqua e non dirigersi mai contro un getto d'acqua. Sussiste il pericolo di scosse elettriche.

**Cautela!**

Non utilizzare la piastra a induzione all'aperto senza protezione. L'umidità può provocare anomalie funzionali.

4.1 Requisiti del sito d'installazione

- Posizionare la piastra a induzione in un luogo stabile e accertarsi che sia in orizzontale.
- Non installare la piastra a induzione nelle vicinanze o su superfici calde (radiatori, piani di cottura altre fonti di calore). Sussiste il pericolo di incendi o cortocircuiti!
- Non installare la piastra a induzione su o a ridosso di materiali infiammabili!
- Assicurarsi che sul lato frontale possa essere aspirata una sufficiente quantità di aria fredda (max. 40°C). Mantenere una distanza di almeno 5 cm tra il retro dell'apparecchio e la parete più vicina, di modo che l'aria di scarico riscaldata possa fuoriuscire senza ostacoli.
- Se la piastra a induzione è posizionata su una tovaglia, accertarsi che questa sia ben tesa e che non possa essere aspirata dalla ventola. In questo caso, infatti, non può più essere, spirata una sufficiente quantità di acqua fresca e l'apparecchio si disattiva entro qualche minuto in modo da non surriscaldarsi.

5 Tegami

5.1 Tegami per cucinare

Consigliamo di usare i tegami Spring idonei per cottura a induzione. Questi sono infatti perfettamente adatti per la piastra a induzione.

Inoltre sulla piastra a induzione si possono utilizzare tegami realizzati nei seguenti materiali:

- ferro.
- acciaio fuso.
- utensili smaltati in acciaio fuso o ghisa.

Piastra a induzione per WOK 58 9640 35 01

- Raccomandiamo di usare le padelle Wok per induzione Spring. Sono infatti perfettamente adatte per la forma della conchetta in vetro, mentre per contro altri recipienti di cottura possono danneggiare la conchetta.

Piastra a induzione 58 9625 25 01, 58 9635 35 01 e 58 9637 35 01

- Il fondo della padella deve essere piatto.
- Il fondo della padella non deve avere piedi d'appoggio.
- Per 58 9625 25 01 il diametro del fondo deve essere compreso tra 10 cm e 26 cm.
- Per 58 9635 35 01 il diametro del fondo deve essere compreso tra 14 cm e 28 cm.
- Per 58 9637 35 01 il diametro del fondo deve essere compreso tra 12 cm e 26 cm.



Cautela!

L'utilizzo di pentole con intercapedine richiede particolare attenzione in quanto è possibile che siano inavvertitamente fatte funzionare a vuoto.

I seguenti tegami non sono idonei per l'uso sulla piastra a induzione:

- Pentole con diametro inferiore a 10 cm.
- Pentole in alluminio, ceramica, vetro, rame o bronzo senza fondo adatto per induzione.
- Pentole con piedini o fondo concavo.

Suggerimento: Di norma una padella è idonea per induzione se un magnete aderisce alla parte inferiore del fondo.

6 Uso

Cautela!

Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano delle necessarie esperienze e/o conoscenze, solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio e non possono pulirlo o effettuarne la manutenzione.



Cautela!

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

**Cautela!**

Non azionare in nessun caso questo apparecchio mediante un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

**Cautela!**

Riscaldare grassi e/o olio solo lentamente e sotto sorveglianza in modo da escludere surriscaldamenti. L'olio/il grasso surriscaldato può autoinfiammarsi. L'olio/il grasso in fiamme non può essere spento con acqua.

**Cautela!**

Se sulla piastra in vetroceramica venissero sciolti zucchero o alimenti contenenti molto zucchero, rimuoverli subito dalla superficie di cottura con il raschietto per vetroceramica, in modo da escludere danneggiamenti.

**Cautela!**

Non lasciare mai incustodito il tegame presente sulla piastra a induzione. Il cibo in cottura potrebbe traboccare o bruciarsi.

**Cautela!**

Non toccare la piastra in vetroceramica della piastra a induzione subito dopo l'uso. Il calore residuo può provocare ustioni!

**Cautela!**

Non collocare sulla piastra a induzione nessun altro oggetto come coperchi di pentole o utensili da cucina. Se la piastra a induzione è accesa, questi oggetti potrebbero riscaldarsi e provocare ustioni.

6.1 Funzionamento

Sotto alla piastra in vetroceramica è collocata a una bobina a induzione ad alta frequenza (20–35 kHz). Questa riscalda il tegame posto sulla piastra in vetroceramica. In questo modo nel tegame si genera del calore, che consente di cucinare con un elevato grado di efficienza, visto che le perdite di calore tra piano di cottura a induzione e tegame sono minime.

L'induzione ha un tempo di reazione immediato. Il calore, dopo l'accensione del piano di cottura a induzione, si produce in pochi secondi e allo spegnimento scompare in modo altrettanto rapido. Il metodo che più si avvicina a questo tipo di cottura è quello che utilizza un piano di cottura a gas.

6.2 Messa in funzione / uso 58 9625 25 01

1. Inserire la spina della piastra a induzione in una presa elettrica idonea secondo quanto indicato nel capitolo 14 **Dati tecnici**.
2. Premere il tasto **ON/OFF** (1), in modo da accendere l'apparecchio.
3. Preselezionare la potenza desiderata mediante la manopola di regolazione della potenza (2). La potenza preselezionata è indicata sul display (3). Quanto maggiore è la potenza, tante più lampadine si illuminano. La lampadina **COOK** (5) si accende indicando che l'apparecchio è nella modalità cottura.
4. Posizionare il tegame idoneo al centro della piastra di cottura in vetroceramica come descritto nel capitolo 5. Se un tegame idoneo viene riconosciuto e riscaldato la lampadina **HEATING** (4) si illumina.
5. La potenza desiderata può quindi essere regolata mediante la manopola di regolazione della potenza (2).
6. Per tenere in caldo gli alimenti, passare alla modalità mantenimento di calore premendo il tasto **HOLD** (7). La lampadina **HOLD** (6) si accende indicando che si è nella modalità di mantenimento di calore.
7. Il display (3) viene indicata la temperatura a cui gli alimenti vengono mantenuti in caldo. Premendo ripetutamente il tasto **HOLD** (7) è possibile selezionare temperature di mantenimento di calore comprese.
8. Per tornare alla modalità di cottura, premere il tasto **COOK** (8).
9. Dopo l'uso spegnere l'apparecchio premendo il tasto **ON/OFF** (1).

6.3 Messa in funzione / uso 58 9635 35 01

1. Inserire la spina della piastra a induzione in una presa elettrica idonea secondo quanto indicato nel capitolo 14 **Dati tecnici**.
2. Per accendere l'apparecchio, sono necessarie 2 azioni: 1. Premere il tasto **ON/OFF** (1). 2. Premere il tasto **+** (9) oppure girare la manopola di regolazione della potenza (2) entro 5 secondi. Il display (3) si illumina quando l'apparecchio è attivato.
3. Preselezionare la potenza desiderata mediante la manopola di regolazione della potenza (2). La potenza preselezionata è indicata dal display (3) con numeri compresi tra 1 e 19. Quanto più alto è il numero, tanto maggiore è la potenza. La lampadina **COOK** (5) si accende indicando che si è nella modalità di cottura.
4. Posizionare il tegame idoneo al centro della superficie in vetroceramica come descritto nel capitolo 5. Se un tegame idoneo viene riconosciuto e riscaldato la lampadina **HEATING** (4) si illumina. La potenza desiderata può essere regolata durante la cottura mediante la manopola di regolazione della potenza (2).
5. Per tenere in caldo gli alimenti, passare alla modalità mantenimento di calore premendo il tasto **COOK/HOLD** (7+8). La lampadina **HOLD** (6) si accende indicando che si è nella modalità di mantenimento di calore.
6. Il display (3) indica la temperatura a cui gli alimenti vengono mantenuti in caldo. Premendo il tasto **+** (9) è possibile aumentare gradualmente la temperatura di mantenimento di calore, mentre premendo il tasto **-** (9) è possibile abbassarla gradualmente.
7. Per tornare alla modalità di cottura, premere il tasto **COOK/HOLD** (7+8).
8. Dopo l'uso spegnere l'apparecchio premendo il tasto **ON/OFF** (1).

6.4 Messa in funzione / uso 58 9640 35 01

1. Inserire la spina della piastra a induzione in una presa elettrica idonea secondo quanto indicato nel capitolo 14 **Dati tecnici**.
2. Per accendere l'apparecchio, sono necessarie 2 azioni: 1. Premere il tasto **ON/OFF** (1). 2. Girare la manopola di regolazione della potenza (2) entro 5 secondi. Il display (3) si illumina quando l'apparecchio è acceso.
3. Preselezionare la potenza desiderata mediante la manopola di regolazione della potenza (2). La potenza preselezionata è indicata dal display (3) con numeri compresi tra 1 e 19. Quanto più alto è il numero, tanto maggiore è la potenza.
4. Posizionare nella conchetta di cottura una padella WOK Spring. Se la padella WOK è riconosciuta e riscaldata la lampadina **HEATING** (4) si illumina.
5. La potenza desiderata può essere regolata durante la cottura mediante la manopola di regolazione della potenza (2).
6. Dopo l'uso spegnere l'apparecchio premendo il tasto **ON/OFF** (1).

6.5 Messa in funzione / uso 58 9637 35 01

1. Inserire la spina della piastra a induzione in una presa elettrica idonea secondo quanto indicato nel capitolo 14 **Dati tecnici**.
2. Per accendere l'apparecchio, sono necessarie 2 azioni: 1. Tenere premuto il tasto **ON/OFF** (1) per circa 2 secondi. 2. Per selezionare la potenza o la temperatura desiderata premere il tasto **HEAT** (12) o **TEMP** (14) entro 10 secondi. Altrimenti, per ragioni di sicurezza, l'apparecchio si disattiva automaticamente.
3. Per selezionare la potenza premere il tasto **HEAT** (12). Il livello di potenza è selezionato premendo il tasto **+ o -** (9) da 1 a 12. Il display (3) mostra la potenza selezionata unitamente al simbolo di una pentola.
4. Posizionare il tegame idoneo al centro della piastra di cottura in vetroceramica come descritto nel capitolo 5.
5. Per selezionare la temperatura, premere il tasto **TEMP** (14) nonché quello **+ o -** (9). La temperatura può essere regolata tra 40°C e 220°C. Il display (3) indica sia la temperatura attuale che quella desiderata. Non appena la temperatura desiderata è raggiunta, le tre frecce nel display (3) si illuminano.

Suggerimento: Per il mantenimento in caldo scegliere una temperatura bassa.

6. Finché l'apparecchio riscalda, il simbolo della pentola lampeggia.
7. Dopo l'uso spegnere l'apparecchio premendo il tasto **ON/OFF** (1).

6.5.1 Funzione Timer

1. Premere il tasto **TIMER** (10).
2. Premendo il tasto **HR/MIN** (11) è possibile attivare la regolazione delle ore e dei minuti. Con il tasto **+** o **-** (9) è possibile selezionare il tempo desiderato.
Devono essere selezionate ore (0 – 24) e minuti (0 – 59), altrimenti la regolazione non viene memorizzata.
Esempio: L'apparecchio si deve spegnere dopo 30 minuti. In questo caso selezionare 00(HR):30(MIN).
L'apparecchio si deve spegnere dopo 1 ora. In questo caso selezionare 01(HR):00(MIN).
3. Dopo la selezione del tempo l'apparecchio torna automaticamente alla modalità potenza o temperatura.
4. Per cancellare l'impostazione del timer, premere il tasto **TIMER** (10) e quindi tenere premuto il tasto **HR/MIN** (11) per circa 1 – 2 secondi.

6.5.2 Protezione per i bambini

1. La protezione per i bambini può essere attivata non appena l'apparecchio è collegato alla corrente, anche se non è ancora acceso. Per attivare la protezione per i bambini, tenere premuto il tasto **LOCK** (13) per 3 secondi. Il display indica **LOCK**.
2. Nonostante la protezione per i bambini l'apparecchio può essere spento con il tasto **ON/OFF** (1).
3. La protezione per i bambini può essere disattivata tenendo premuto il tasto **LOCK** (13) finché il display non indica più il simbolo **LOCK**.

6.5.3 Sensore termico

- L'apparecchio è dotato di un sensore termico che consente un monitoraggio della temperatura più preciso. La posizione è contrassegnata da un cerchietto sulla superficie in vetroceramica.
- Per un monitoraggio ottimale della temperatura il tegame deve coprire tale cerchietto. L'unità a induzione indica sul display la temperatura attuale degli alimenti. Per ragioni tecniche può succedere che la temperatura indicata non corrisponda al 100% a quella effettiva (ad es. se il tegame è ben pieno). In questo caso l'indicatore di temperatura può essere registrato mediante i seguenti punti:
 - Accendere l'unità a induzione senza tegame sulla piastra in Ceran.
 - Tenere premuto il tasto **TIMER** (10) per circa 3 secondi. Non appena sul display lampeggia la dicitura **PROGRAM** si è nella modalità di regolazione dell'indicatore di temperatura.
 - La temperatura indicata può quindi essere regolata in maniera esatta con il tasto **+** o **-** (9) dell'unità di induzione in un intervallo compreso tra -31°C e +31°C. Per misurare la temperatura degli alimenti consigliamo di usare un termometro da cucina. Quindi regolare l'indicazione di temperatura dell'unità a induzione come segue:
Se la temperatura degli alimenti è di 5°C inferiore a quella indicata dall'unità a induzione impostare l'indicatore su -5.
Se la temperatura degli alimenti è di 5°C superiore a quella indicata dall'unità a induzione impostare l'indicatore su +5.
 - Quindi memorizzare il valore impostato tenendo premuto il tasto **TEMP** (14) per circa 3 secondi finché la dicitura **PROGRAM** smette di lampeggiare. Il valore è memorizzato nell'unità a induzione ed è utilizzato anche dopo lo spegnimento e la riaccensione, finché l'indicatore di temperatura non è ricalibrato.
 - Per tornare nuovamente alla modalità operativa normale tenere premuto il tasto **TIMER** (10) per circa 3 secondi. A questo punto è possibile posizionare immediatamente un tegame sull'unità a induzione.
- Per resettare l'indicatore di temperatura su +/- 0 andare nella modalità di regolazione e salvare il valore 0 iniziale tenendo premuto il tasto **TEMP** (14).

Avvertenza: La temperatura esatta dipende da diversi fattori. Temperature differenti possono eventualmente essere ottenute a seconda degli alimenti e del tegame. All'occorrenza regolare nuovamente l'apparecchio.

6.6 Caratteristiche di sicurezza

Interruzione della corrente/spegnimento automatici

Se entro 60 secondi la piastra a induzione non riesce a rilevare la presenza di un tegame adatto, si spegne automaticamente.

Protezione da surriscaldamento delle padelle

Se il tegame si surriscalda, ad es. se viene utilizzato vuoto, la piastra a induzione si spegne automaticamente.

Protezione dai surriscaldamenti elettronica

L'elettronica interna della piastra a induzione è costantemente monitorata. Se la temperatura interna diventa troppo alta a causa di un insufficiente ricircolo dell'aria o di altri effetti, l'apparecchio si spegne automaticamente in modo da escludere danneggiamenti. Può essere riacceso dopo il raffreddamento e la risoluzione dell'errore.

Disattivazione elettronica su guasto

Il microprocessore è provvisto di un dispositivo di monitoraggio guasti (WatchDog). Se si verifica un errore software, l'apparecchio si spegne automaticamente e ricarica i dati. In seguito può continuare a funzionare senza problemi.

7 Pulizia

Pulire la piastra a induzione dopo ogni utilizzo.



Pericolo!

Prima della pulizia staccare assolutamente la spina dalla presa di rete. Sussiste il pericolo di scosse elettriche.



Cautela!

Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio. Pericolo di ustioni!

7.1 Pulizia della piastra in vetroceramica (piano di cottura)



Cautela!

Non usare detergenti aggressivi o abrasivi. Possono danneggiare la piastra in vetroceramica!



Cautela!

Rimuovere completamente tutti i residui di detergenti dalla piastra in vetroceramica. Se riscaldati possono provocare corrosioni con macchie indelebili!

- In presenza di sporco leggero usare un panno umido e un po' di detersivo per stoviglie.
- Per lo sporco ostinato, utilizzare il detergente Spring Inox Cleaner ed eventualmente un raschietto adatto.
- Dopo la pulizia asciugare l'apparecchio con un panno pulito.

7.2 Aperture di ventilazione e sfiato

Pulire regolarmente le aperture di ventilazione e sfiato al fine di escludere surriscaldamenti dell'apparecchio. Tutte le piastre a induzione Spring sono provviste, sul lato inferiore dell'apparecchio, di un filtro antigrasso metallico lavabile. Questo protegge l'interno dell'apparecchio da accumuli di grasso, prevenendo così eventuali guasti. Per la pulizia tale filtro può essere estratto senza utensili e senza capovolgere l'apparecchio. Lavare il filtro antigrasso a mano o in lavastoviglie, regolarmente, comunque almeno una volta al mese, a seconda del grado di sporco. Controllare e pulire regolarmente anche le aperture di uscita dell'aria sul retro dell'apparecchio. Queste possono infatti ostruirsi a causa della polvere e del grasso nebulizzato. Se non è garantita una perfetta ventilazione, la piastra a induzione si spegne automaticamente a causa del surriscaldamento.

8 Manutenzione ordinaria / straordinaria

La manutenzione ordinaria/straordinaria si limita alla pulizia conforme al capitolo 7.

9 Riparazioni

Le riparazioni possono essere effettuate solo da tecnici autorizzati. Per eventuali domande rivolgersi al proprio rivenditore specializzato o al nostro servizio clienti.

10 Risoluzione dei guasti

Guasto	Causa possibile	Risoluzione del guasto
Il piano di cottura a induzione non si accende.	1. Tensione di alimentazione assente 2. Guasto interno	1. Inserire la spina dell'apparecchio in una presa idonea. Accertarsi che la tensione della presa di corrente sia quella necessaria. 2. Contattare il proprio punto vendita o centro di assistenza.
La spia HEATING lampeggia e il tegame non diventa caldo.	1. Il tegame non è indicato per la cottura a induzione o il diametro del fondo è troppo piccolo. 2. Il tegame non è posto al centro della piastra in vetroceramica.	1. Utilizzare un tegame idoneo secondo quanto indicato nel capitolo 5. 2. Posizionare il tegame al centro prendendo come riferimento gli anelli sulla piastra in vetro ceramica.
Durante la cottura la potenza termica diminuisce improvvisamente.	1. La piastra a induzione è surriscaldata internamente. 2. Il tegame è surriscaldato, in quanto è stato fatto funzionare a vuoto.	1. Garantire un buon ricircolo di aria come descritto nel capitolo 4.1. 2. Togliere con cautela il tegame dalla piastra in vetroceramica e lasciar raffreddare l'apparecchio.
La potenza termica è troppo bassa.	1. Il tegame non è piatto o il materiale non è idoneo.	1. Utilizzare un tegame idoneo secondo quanto indicato nel capitolo 5.

In caso di guasti o di domande di qualsiasi tipo contattare il centro di assistenza oppure direttamente:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch

11 Conservazione

Conservare la piastra a induzione da appoggio in un luogo asciutto. L'umidità può provocare anomalie funzionali.

12 Smaltimento

Al termine della sua vita utile la piastra a induzione deve essere smaltita secondo modalità corrette. L'apparecchio contiene componenti elettrici, elettromagnetici ed elettronici. Rispettare le disposizioni nazionali vigenti. Nello smaltimento assicurarsi che l'apparecchio non possa essere rimesso in funzione da terzi.

13 Dati tecnici

Denominazione	Piastra a induzione	
	Modelli	
	58 9625 25 01	58 9635 35 01
Spina	Schuko (EU)	Schuko (EU)
Tensione	230 V CA	230 V CA
Frequenza	50 Hz	50 Hz
Corrente assorbita	10.9 A	15,2 A
Potenza nominale	2,5 KW	3,5 KW
Dimensioni lung. x larg. x alt.	425 × 330 × 110 mm	520 × 385 × 175 mm
Peso	6,5 kg	13 kg
Temperature	60°C – 220°C	50°C – 230°C
Livelli	–	1 - 19
Gamma di frequenze di lavoro	20 – 35 kHz	20 – 35 kHz

Denominazione	Piastra a induzione	
	Modelli	
	58 9640 35 01	58 9637 35 01
Spina	Schuko (EU)	Schuko (EU)
Tensione	230 V CA	230 V CA
Frequenza	50 Hz	50 Hz
Corrente assorbita	15.2 A	15,2 A
Potenza nominale	3,5 KW	3,5 KW
Dimensioni lung. x larg. x alt.	520 × 385 × 220 mm	450 × 328 × 110 mm
Peso	14 kg	6,9 kg
Temperature	–	40°C – 220°C
Livelli	1 – 19	1 - 12
Gamma di frequenze di lavoro	20 – 35 kHz	20 – 35 kHz



Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch